

La galette des rois de Susanne Despature : sa recette

À Singapour Live, nous sommes fans de la galettes des rois de Susanne ! En voici la recette en exclusivité!

Ingrédients :

- 200 g et 190 g de pâtes feuilletées pur beurre, étalées en disque de 24 et 23 cm, 3 mm épaisseur
- 320 g de crème d'amandes (voir recette ci-dessous)
- 1 jaune d'œuf (mélangez avec 3-4 gouttes d'eau, 2 gouttes d'huile)

Sirop de glaçage

- 75 g de sucre
- 50g d'eau
- Portez à ébullition les ingrédients, puis versez-dans un bol, réservez.

Préparation :

Déroulez la 1^{ère} pâte sur une plaque de four sur du papier anti-adhésif. Badigeonnez tout le pourtour avec la dorure sur 2 cm environ, puis étalez la crème d'amandes à l'intérieur de ce cercle à l'aide d'une spatule en inox.

Mettez une fève dans la crème d'amandes.

Déroulez la deuxième pâte, posez-le délicatement sur le fond et lissez le tout afin de faire sortir des bulles d'air.

A l'aide d'un couteau à tourner, faites des entailles en biais tout autour afin de souder les 2 pâtes. Badigeonnez avec la dorure et laissez reposer 1 heure avant la cuisson. Pour donner plus de lustre, rebadigeonnez une deuxième fois et laissez 2 - 3 heures au frigo. Avant d'enfourner, faites des décos avec le couteau à tourner en forme de spirale puis enfournez en bas du four préchauffé à 200 C.

Après 15 minutes baissez la température à 180 C et continuez la cuisson pendant 50-60 minutes, jusqu'à

ce que la galette soit bien dorée et croustillante.

Sortez-la du four, puis badigeonnez-la immédiatement avec le sirop de glaçage.

Laissez refroidir sur une grille.

Crème d'amandes :

- 80 g de beurre mou
- 80 g de poudre d'amandes
- 80 g de sucre glace
- 80 g d'œufs (peser sans la coquille) à température ambiante
- 8g de farine
- 1 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger (ou de rhum)
- 3-4 gouttes d'arôme d'amandes amères

Fouettez d'abord au robot le beurre jusqu'à ce qu'il devienne blanc et mousseux, ajoutez ensuite la poudre d'amande, le sucre glace. Ajoutez les œufs un à un puis la farine et continuez à battre pendant quelques minutes afin d'obtenir un appareil léger et crémeux. Ajoutez les arômes et mélangez le tout rapidement. (Conservation au frigo 1-2 jours).

Bon appétit!

*Un grand merci à **Susanne Despature** de **Kitch'n Coach** pour cette recette délicieuse. Pour d'autres recettes de Susanne c'est ici*

*Susanne est **passionnée de cuisine** depuis l'enfance. Formée à l'école hôtelière de Lausanne (EHL), Suisse – son pays natal – elle a vécu depuis années Singapour. Sa spécialité : **une cuisine française avec une touche asiatique**.*