

Galette des rois à la framboise



Ingrédients nécessaires

fève (pour galette des rois) : 1
framboise : 200g
sucre blanc : 75g
poudre d'amandes : 100g
pâte feuilletée : 2
jaune d'œuf : 1
beurre : 50g
œuf : 1

Préambule

L'Epiphanie se fête généralement le 6 janvier. Ce jour-là, on dit qu'on "tire les rois". Apprends à faire toi-même une galette des rois aux framboises et régale-toi avec ta famille ou tes amis !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par préchauffer le four à 210°C. Etale ensuite une de tes pâtes feuilletées sur une plaque qui passe au four et pique-la avec une fourchette.



Etape 2

Mélange le sucre, l'œuf (l'entier, pas le jaune d'œuf qui lui, servira à dorer la galette), les amandes et le beurre dans un saladier. Laisse bien ramollir le beurre et coupe-le en petits morceaux pour qu'il se mélange mieux avec le reste.



Etape 3

Ajoute les framboises et mélange-les avec le reste.



Etape 4

Etale ton mélange sur le centre de la galette. Laisse de la marge autour : cela te permettra de refermer la galette. Ajoute la fève sur un des côtés (ainsi, tu as moins de risque de couper dessus lors de la découpe de la galette !).



Etape 5

Verse de l'eau dans un petit bol. Trempe un pinceau de cuisine (ou tes doigts) dedans et mets un peu d'eau sur tout le tour de la première pâte feuilletée. Cela va permettre de coller tes 2 pâtes ensemble et ainsi, de refermer la galette. Colle la seconde pâte sur la première et appuie bien tout autour.



Etape 6

Trace des motifs sur ta galette à l'aide d'une fourchette ou d'une roulette en bois. Ensuite, utilise le jaune d'œuf et répartis-en sur tout le dessus de ta galette. Cela va lui permettre de dorer pendant la cuisson.



Etape 7

Enfin, demande à un adulte d'enfourner ta galette à 210°C pendant 30 minutes environ. Selon le four, il faut surveiller la galette dès 25 minutes, mais il se peut qu'elle mette jusqu'à 40 minutes pour cuire. Une fois qu'elle est cuite, il faut la sortir du four et elle est prête à être dégustée, tiède ou froide.



Fête bien !