

# Nos recettes pour une Epiphanie réussie

## Galette des Rois Epiphanie



### Informations nutritionnelles (pour 100gr)

363 Kcal - 9g de protéines - 26g de lipides - 9g d'acide gras saturés - **20g de glucides !**



 **Préparation : 20 min - Cuisson : 30 min**

### Ingrédients :

- ❖ 2 pâtes feuilletées de 230g chacune (complètes si possible)
- ❖ 125 gr de poudre d'amande
- ❖ 10 cuillères à café de Sucralose (optionnel)
- ❖ 2 oeufs (plus un jaune d'oeuf pour la dorure)
- ❖ 100 gr de fromage blanc
- ❖ Quelques gouttes d'extrait d'amande amère
- ❖ 1 gousse de vanille

### Instructions :

- ❖ Dans un bol, fouetter l'œuf, le fromage, la poudre d'amande et son extrait, la vanille et le sucralose (optionnel).
- ❖ Sur la première pâte, étaler la crème d'amande au centre (veiller à laisser 1,5 cm au niveau des rebords pour faciliter le collage des deux pâtes).
- ❖ Ne pas oublier de déposer la fève.
- ❖ Mouiller avec de l'eau les bords de la pâte et recouvrir la préparation de la seconde pâte.  
Bien appuyer pour que la garniture ne sorte pas pendant la cuisson.
- ❖ Etaler du jaune d'œuf au pinceau pour que la galette prenne un aspect doré.
- ❖ Dessiner à la fourchette ou au couteau les reliefs de votre galette, puis percer le dessus de la galette d'un petit puit pour laisser s'échapper l'air.
- ❖ Cuire 30 à 35min à 210°. C'est prêt !

