

GALETTE DES ROIS À LA FRAMBOISE



COMMENT FAIRE UNE GALETTE DES ROIS À LA FRAMBOISE ?

Pourquoi ne pas changer des recettes de galettes traditionnelles en optant pour une galette à la framboise ? Découvrez comment réaliser cette délicieuse recette afin de fêter l'Epiphanie.

Demandez de l'aide à vos petits assistants afin de créer une recette qui plaira autant aux grands qu'aux petits gourmands. En plus, les enfants aiment autant la préparer que la manger surtout si vous avez pensé à y glisser une petite fève.

LES INGRÉDIENTS DE LA GALETTE DES ROIS À LA FRAMBOISE :

2 pâtes feuilletées 130 gr de poudre d'amandes 70 gr de beurre que vous aurez laisser ramolir au préalable 100 gr de sucre 2 oeufs 1 CS de farine 130 gr de framboises fraîches ou surgelées 1 jaune d'oeuf mélangé à du lait 1 fève

PRÉPARATION DE LA GALETTE DES ROIS À LA FRAMBOISE :

Commencez par mélanger le sucre et le beurre Ajoutez ensuite les oeufs et mélangez. Mélangez ensuite avec la farine et la poudre d'amande. Coupez les framboises et ajoutez à la préparation. Mélangez jusqu'à coloration complète de la préparation. Etalez la pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier cuisson et faites y des trous à l'aide d'une fourchette ou d'un couteau. Répartissez le mélange en laissant un bord. Ajoutez la fève. Ajoutez alors la deuxième pâte feuilletée et repliez les bords des deux pâtes ensemble à l'aide d'une fourchette. A l'aide du dos d'un couteau, faites un dessin en forme de quadrillage sur le dessus de la galette. Prenez un pinceau et badigeonnez la galette du mélange jaune d'oeuf/lait. Il ne vous reste plus qu'à enfourner la galette à 180°C pendant 25 min. La galette peut être servie tiède ou froide en fonction des goûts.