



La galette aux pralines et à la rose

Recette pour 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 25 min.

Ingrédients

Pâtes feuilletées : 2
Pralines roses : 50 g + 50 g
Pétales de roses cristallisés : 10 g + 10 g
Beurre doux : 60 g, mou
Œufs : 2
Crème épaisse : 30 g
Gelée de framboise : 50 g
Poudre d'amandes : 50 g
Vanille pure en poudre : 1 c. à s.
Essence alimentaire de rose

Jaune d'œuf : 1 (*pour la dorure*)
Sucre glace : 5 c. à s.

Une fève ! Ou un bonbon, une praline rose, une pièce...

Matériel

une balance ménagère
une plaque à pâtisserie
du papier sulfurisé
une grande jatte
un fouet
un mixer ou un mortier
une petite jatte
un pinceau alimentaire



Réalisation >

1. Sortez les pâtes feuilletées du froid.
2. Mixer les pralines roses et les pétales de roses cristallisés en une poudre ultra fine.

Réalisation > la crème de pralines roses à la rose

3. Fouetter le beurre mou avec les œufs, la crème et la gelée de framboise.
4. Ajouter ensuite la moitié de la poudre rose (pralines roses + pétales de roses), la poudre d'amandes, la vanille et quelques gouttes d'essence alimentaire de rose. Bien mélanger le tout.
5. Etaler la/les pâte(s) feuilletée(s) sur un plan fariné et découper deux disques d'environ 25 cm de diamètre.
- pour réaliser des disques parfaits, n'hésitez pas à prendre une assiette comme gabarit et à en faire le tour avec un couteau bien pointu pour découper la pâte -
6. Déposer un premier disque de pâte sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Etaler dessus la crème de pralines à la rose en veillant à ne pas en mettre à partir d'environ 2 cm des bords.

7. Placer une fève ou justement une grosse praline rose dans la crème.

- attention, pensez à cacher quelque chose d'assez gros pour ne pas qu'une personne l'avale tout rond ou une gourmandise qui ne fondra pas en cuisant ! J'ai opté encore une fois pour une grosse praline rose, pile de circonstance. -

8. Déposer le second disque de pâte sur le tout. Dessiner des rainures au couteau sur la pâte supérieure afin que la vapeur s'échappe et que la pâte ne gonfle pas exagérément durant la cuisson.

- disposer éventuellement des chutes de pâte sur le dessus pour décorer -

9. Préchauffer le four à 190°C. Mélanger le jaune d'œuf à une cuillerée d'eau, et nappez-en toute la surface de la galette au pinceau.

- c'est ce qui va offrir une jolie dorure à votre galette des rois -

Réalisation > la cuisson

10. Enfournier la plaque pour 25 minutes.

11. Dès la fin de la cuisson, saupoudrer avec légèreté votre galette de sucre glace et la remettre au four éteint durant 5 minutes.

- c'est ce qui va la rendre brillante -

12. Laisser tiédir, décorer la galette en la saupoudrant du reste de poudre rose et se régaler autant les yeux que le ventre !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com