

Galette des rois aux agrumes



Ingrédients pour 6 personnes :

2 pamplemousses 2 cuillère(s) à soupe de lait

3 oranges 3 oeufs

50 g de sucre 120 g de beurre mou.

30 g de beurre 120 g de sucre

2 pâtes feuilletées 125 g d'amandes en poudre

Sans oublier la fève!

- Pelez les agrumes à vif au-dessus d'une poêle pour recueillir le jus.
- Ajoutez le sucre et le beurre et faites cuire environ 20 mn sur feu moyen jusquà ce qu'ils soient confits.
- Allumez le four sur th. 6/180° et sortez la plaque du four.
- Fouettez le beurre mou et le sucre destinés à la crème et les amandes en poudre, puis ajoutez 2 œufs battus en omelette. Réservez au frais.
- Etalez un premier disque de pâte sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Etalez les agrumes confits, puis la crème d'amande jusqu'à 1 cm du bord, ajoutez la fève.
- Humidifiez le bord de la pâte avec un peu déau. Posez le deuxième disque dessus et appuyez sur les bords pour souder les 2 pâtes.
- Battez le dernier œuf avec 2 c. à soupe de lait, badigeonnez la pâte sur toute la surface et dessinez une rosace avec la pointe dun couteau.
- Faites cuire dans le four pendant 25 à 30 mn.
 Servez tiède

 Ron Appétit!