

Galette des rois amande-citron (sans lait, sans gluten)

RECETTE



15 minutes



25 minutes



8 personnes

INGRÉDIENTS

- 2 pâtes feuilletées sans gluten Bio Bleud
- 100 g de sucre de canne
- 100 g de margarine Vitaquell Cuisine & pâtisserie
- 150 g de poudre d'amande*
- 3 œufs*
- 75 g d'écorces de citron confit Culinat
- 1 pincée de sel

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Casser les œufs dans un bol et réserver un peu de jaune d'œuf dans un ramequin pour dorer la galette.
2. Dans un cul-de-poule, blanchir le sucre et les œufs, incorporer petit à petit la poudre d'amande et la margarine en pommade.
3. Ajouter le sel et les cubes d'écorces de citrons confits, mélanger et réserver.
4. Préchauffer le four à 180°C.
5. Dérouler la première pâte sur une tôle à pâtisserie, déposer la garniture au centre en égalisant la surface et en laissant un espace de 3 cm sur les bords.
6. Badigeonner les bords de la pâte feuilletée d'eau.
7. Dérouler la seconde pâte et la poser sur la garniture en soudant les bords, puis les chiquer (les enfoncer délicatement à l'aide d'un couteau à bout rond).
8. Retourner la galette pour qu'elle soit parfaitement lisse et plate, quadriller la surface sans trancher la pâte et dorer avec le jaune d'œuf.
9. Enfourner 25 minutes à 180°C et déguster tiède !

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 www.cuisine-moi-un-fenouil.fr