



Galette des Rois

- Les ingrédients en italique et entre parenthèses sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 1 galette des rois

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes à 180°



Ingrédients :

- 2 **pâtes feuilletées végétaliennes**
- 600 gr de **frangipane** ([voir recette sur le site](#), c'est deux doses)
- Une grosse **fève crue** (ou une **fève en céramique**)
- 1 cas de **sirop sucré** (agave, érable, canne ([voir recette sur le site](#)), caramel, ...)
- (2 cas d'**amandes effilées**)

Préparation :

1. **Verser** la **frangipane** sur une des **pâtes feuilletées** véganes, en laissant 2 cm sur tout le bord
2. **Ajouter** la **fève**, éloignée du centre
3. **Recouvrir** avec la deuxième **pâte feuilletée**, puis **pincer** et **relever** les bords tout autour
4. Avec la tranche d'une petite cuillère (ou autre outil non-tranchant), **appuyer tout autour** à intervalle régulier et serré pour bien **souder** les deux pâtes ensemble
5. A l'aide d'un couteau, **dessiner** les motifs
6. **Étaler** le **sirop sucré** sur la galette avec un pinceau
7. (**Verser** les **amandes effilées** et **appuyer** délicatement pour qu'elles adhèrent au sirop sucré)
8. **Cuire** 25 minutes à 180°