

LA RECETTE du LUNDI



galette des rois à la pistache

dessert



INGRÉDIENTS

- **Pour la galette**
- 2 pâtes feuilletées pur beurre (env. 230 g chacune)
- **Pour la crème pistache amande**
- 100 g de beurre doux mou
- 120 g de sucre glace
- 60 g de poudre de pistache
- 60 g de poudre d'amande
- 2 œufs
- 20 g de pâte de pistache pure
- 10 g de farine ou fécule de maïs
- 1 pincée de sel
- 1 fève
- **Pour la dorure**
- 1 jaune d'œuf
- **Pour le glaçage et la finition**
- 60 g de sucre glace
- 1 à 2 c. à soupe d'eau chaude
- 30 à 40 g de pistaches hachées non salées



Pour 6/8 personnes



PRÉPARATION :



1. Crème pistache amande

Travaille le beurre mou avec le sucre glace jusqu'à texture lisse.

Ajoute les œufs un à un.

Incorpore poudres de pistache et d'amande, pâte de pistache, farine et sel.

Mélange jusqu'à obtenir une crème homogène.

2. Montage

Déroule la première pâte sur plaque.

Étale la crème en laissant 2 cm sur les bords.

Glisse la fève.

Humidifie les bords, recouvre avec la seconde pâte et soude bien.

3. Dorure et repos

Badigeonne au jaune d'œuf.

Préchauffe le four à 180 °C.

Dore une seconde fois, dessine les motifs sans percer.

Pique légèrement le dessus.

4. Cuisson

Enfourne 30 à 35 min.

La galette doit être bien dorée et feuilletée.

Laisse tiédir 5 à 10 min.

5. Glaçage et finition

Mélange sucre glace et eau chaude.

Glace la galette encore tiède.

Parsème immédiatement de pistaches hachées.

Laisse figer à l'air libre.

