

La galette des Rois



Ingredients

- 500 g puff pastry
- 1 dry bean or a soft sweet
- 1 egg
- 175 g marzipan (almond paste)
- Paper crown for decoration

Instructions

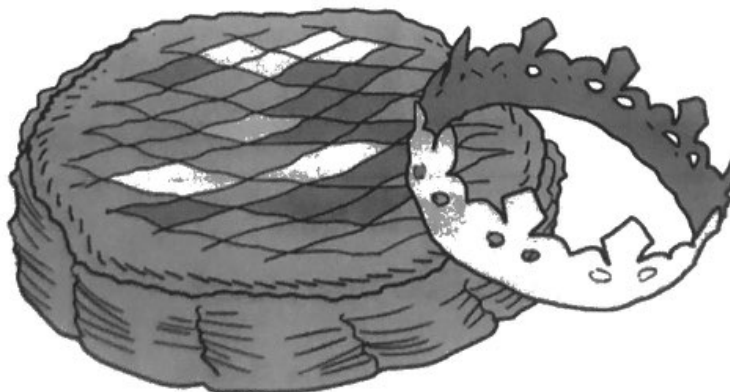
- ◆ Preheat oven to 200°C/425°F.
- ◆ Grease some baking paper.
- ◆ Roll out pastry into a 20 cm round.
- ◆ Spread the almond paste evenly onto the pastry.
- ◆ Place the bean anywhere on the filling. (*On the outside edge is better, otherwise it may get sliced into many pieces!*)
- ◆ Beat the egg and paint around the edges of the pastry to help seal the galette.
- ◆ Roll out another 20 cm piece of pastry and place it over the almond filling.
- ◆ Press the edges together firmly to seal. Score the top layer lightly with a sharp knife. Glaze with the remaining beaten egg.
- ◆ Bake for 25 minutes.
- ◆ Serve with the crown on the top.

Ingrédients

- 500 g de pâte feuilletée
- 1 haricot sec ou un bonbon mou
- 1 œuf
- 175 g de pâte d'amande
- 1 couronne en papier

Instructions

- ◆ Préchauffez le four à 200°C/425°F.
- ◆ Graissez du papier sulfurisé.
- ◆ Étalez la pâte sur 20 cm.
- ◆ Étalez la pâte d'amande sur la pâte feuilletée.
- ◆ Mettez le haricot n'importe où sur la pâte.
- ◆ Battez l'œuf et étalez-le avec un pinceau à l'extérieur de la pâte.
- ◆ Étalez une nouvelle pâte sur 20 cm. Placez-la sur la pâte d'amande.
- ◆ Pressez les bords ensemble. Marquez la couche supérieure. Dorez avec l'œuf.
- ◆ Faites cuire au four pendant 25 minutes.
- ◆ Servez avec la couronne au-dessus.



La galette des Rois

janvier / January



Ingredients

- 500 g puff pastry
- 1 dry bean or a soft sweet
- 1 egg
- 175 g marzipan (almond paste)
- Paper crown for decoration

Instructions

- ◆ Preheat oven to 200°C/425°F.
- ◆ Grease some baking paper.
- ◆ Roll out pastry into a 20 cm round.
- ◆ Spread the almond paste evenly onto the pastry.
- ◆ Place the bean anywhere on the filling. (*On the outside edge is better, otherwise it may get sliced into many pieces!*)
- ◆ Beat the egg and paint around the edges of the pastry to help seal the galette.
- ◆ Roll out another 20 cm piece of pastry and place it over the almond filling.
- ◆ Press the edges together firmly to seal. Score the top layer lightly with a sharp knife. Glaze with the remaining beaten egg.
- ◆ Bake for 25 minutes.
- ◆ Serve with the crown on the top.

Ingrédients

- 500 g de pâte feuilletée
- 1 haricot sec ou un bonbon mou
- 1 œuf
- 175 g de pâte d'amande
- 1 couronne en papier

Instructions

- ◆ Préchauffez le four à 200°C/425°F.
- ◆ Graissez du papier sulfurisé.
- ◆ Étalez la pâte sur 20 cm.
- ◆ Étalez la pâte d'amande sur la pâte feuilletée.
- ◆ Mettez le haricot n'importe où sur la pâte.
- ◆ Battez l'œuf et étalez-le avec un pinceau à l'extérieur de la pâte.
- ◆ Étalez une nouvelle pâte sur 20 cm. Placez-la sur la pâte d'amande.
- ◆ Pressez les bords ensemble. Marquez la couche supérieure. Dorez avec l'œuf.
- ◆ Faites cuire au four pendant 25 minutes.
- ◆ Servez avec la couronne au-dessus.

