

# Galette des Rois

## Amandes & Graines de Chia

LES ROSES  
Seasonally yours

La recette de Francois JAGUT & Florian CRUGNOLA

### INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 2 pâtes feuilletées
- 100 g de beurre doux pommade
- 100 g de sucre semoule
- 3 œufs entiers
- 1 jaune d'œuf
- 100 g de poudre d'amande
- 40 g de graines de chia
- 1 c à c d'eau
- 1 c à c de miel

- 1** Réaliser la crème d'amande : mélanger le beurre pommade avec le sucre au fouet puis ajouter les œufs entiers 1 à 1 tout en mélangeant
- 2** Une fois le mélange homogène, ajouter la poudre d'amande et les graines de chia, bien mélanger le tout puis verser le mélange dans une poche à douille
- 3** Dérouler 1 pâte feuilletée, la déposer sur une plaque plate allant au four
- 4** Garnir avec la crème d'amande, ne pas oublier d'y déposer la fève près d'un bord
- 5** Mélanger le jaune d'œuf, l'eau et le miel pour réaliser la dorure
- 6** Au pinceau, badigeonner le bord et recouvrir avec la seconde feuilletée. Bien presser les 2 bords ensemble.
- 7** Retourner la galette et dorer une 1ère fois le dessus. Attendre 5 mn puis dorer une seconde fois
- 8** Scarifier à l'aide d'un cutter pour lui donner le dessin souhaité
- 9** Enfourner dans un four à 175°C pendant 30 mn et déguster tiède