



## **Galette des Rois aux amandes et Clémentines de Corse**

Temps de préparation : 1h30

Recette pour 6 personnes

### **Ingrédients**

- 2 pâtes feuilletées issues du commerce

#### *Pour la crème d'amande*

- 120 g de beurre pommade
- 120 g de sucre poudre
- 120 g de poudre d'amande
- 2 œufs
- 5 g de rhum brun

#### *Pour la garniture et le décor*

- 10 clémentines de Corse
- 220 g de sucre en poudre
- 30 cl d'eau
- colorant orange
- 1 jaune d'œuf

1. Débutez la recette en râpant le zeste d'une Clémentine de Corse. Le faire blanchir avec toutes les clémentines dans une casserole d'eau bouillante durant 1h.
2. Égouttez bien le tout.

### **Préparer de la garniture**

1. Mélangez dans un récipient le beurre avec le sucre, la poudre d'amande et un œuf ; incorporez ensuite le deuxième œuf. La préparation doit être homogène pour verser le rhum. Ajoutez-y le zeste déjà râpé de la Clémentine de Corse et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois.
2. Coupez 6 Clémentines de Corse préalablement blanchies en 4 (dont celle dépourvue de son zeste) et hachez les quartiers.
3. Versez ce hachis dans une casserole avec 70 g de sucre en poudre, laissez le tout compoter à feu moyen durant 30 minutes.
4. Coupez en 4 les Clémentines de Corse restantes et les faire confire 30 minutes dans un sirop réalisé avec le sucre restant et de l'eau.

### **Assemblage de la galette des rois**

1. Étalez une pâte feuilletée sur le plan de travail fariné au préalable.
2. Versez les Clémentines de Corse hachées en prenant soin de laisser 3 à 4 cm de bord autour.
3. Versez la crème d'amande à l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille par-dessus et cachez une fève dans la crème.
4. Mouillez soigneusement le tour au pinceau avec de l'eau et placez la deuxième pâte feuilletée par-dessus. Appuyez tout autour de la garniture pour souder les 2 pâtes entre elles. Badigeonnez avec le jaune d'œuf mélangé à 1 cuillère à café d'eau.
5. Réservez au frais 5 minutes et badigeonnez une deuxième fois.

### **Cuisson**

1. Préchauffez le four sur th. 5-6/165-170°.
2. Enfournez la galette dans le four pendant 40 minutes ou bien jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Décorez-la avec des quartiers confits.

### **Le petit conseil**

Habillez votre Galette des Rois ! Faites-le avec les zestes ou décorez-la avec les quartiers confits restants de Clémentines de Corse pour encore plus de saveurs.

