

# GALETTE des ROIS sablée

Originnaire de l'ouest de la France, elle occupe autant de place que les galettes frangipanes et briochées chez nos Boulangers Pâtisseries. Et c'est certainement une des Galettes des Rois les plus simples à faire. Vous pouvez choisir de la faire nature, de la personnalisée avec ce que vous aimez ou de la fourrer à la confiture.



## Ingrédients pour une Galette de 6 personnes :

250g de farine  
125g de sucre  
125g de beurre  
½ sachet de levure  
2 œufs  
1 fève ;)

## Les petits plus seuls ou en mélange :

Pépites de chocolat  
M&m's concassés  
Zestes d'agrumes  
Orangettes confites ...

Pour une galette fourrée :  
½ pot de confiture

## La pâte sablée:

- Dans le bol du Thermomix, peser tous les ingrédients de base à l'exception des œufs.\*
- **Sabler la pâte 5 sec vit 5**
- Casser les œufs dans un bol, les battre en omelette et ajouter presque tout (conserver 2c à soupe pour la dorure).
- **Mélanger 25 sec vit 5**
- Préchauffer le four à 200°

## Pour une Galette avec Petit plus :

- Ajouter les petits plus au contenu du bol et mixer quelques secondes pour les mélanger à la pâte.
- Dans le cas de bonbons durs ou de carrés de chocolat, n'hésitez pas à monter vitesse 7 ou 8 pour les concasser.
- Mettre en forme la Galette sans oublier la fève !

## Dans le cas d'une Galette fourrée :

- Séparer la boule en pâte en 2
- Etaler une première pâte en rond sur 7mm et la réserver au congélateur.
- Etaler la deuxième pâte en rond identique au premier.
- Etaler ½ pot de confiture au centre de la pâte en laissant 3cm de bord.
- Ajouter la fève
- A l'aide d'un pinceau, passer de l'eau sur le bord sans confiture
- Déposer le deuxième rond de pâte (du congélateur) et souder les bords. Terminer la mise en forme de la Galette
- Dorer et rayer la galette
- **Cuire entre 20 et 30mn** en fonction de votre four et de l'épaisseur de votre galette.
- Laisser refroidir avant de transférer dans le plat de service

**l'ATELIER** *au bord de Lo* – Cours de cuisine pour Tous

Laurence COULON - 06 99 56 70 70 - [www.latelieraubordelo.fr](http://www.latelieraubordelo.fr)

Retrouvez les recettes en vidéo sur la chaîne Youtube « Qu'est-ce Qu'on mange »