

Recette galette des rois briochée

Ingrédients :

175 gr de sucre brun

½ cube de levure fraîche

2c.c de sel

500 gr de farine

80 gr de beurre fondu

1 œuf battu +1 œuf pour badigeonner

Au choix : amandes effilées,

Pépites de chocolat,

Sucre perlé, raisins secs...

1 voir 2 fèves

1 voir 2 couronnes



1. Mettre la farine dans le bol du robot (crochet à pâte) avec le sel.
2. Mélanger et rajouter le sucre, l'œuf et le beurre fondu.
3. Bien pétrir soit au robot soit à la main minimum 5 min.
4. Emiettez le ½ cube de levure fraîche de boulangerie et pétrir 2 min.
5. Laisser reposer 5 min et pétrir à nouveau 6-7 min.
6. Rajouter éventuellement les pépites de chocolat ou raisins secs.
7. Laisser reposer 1h avec un torchon humide au-dessus.

Venir former des boules de 7 cm environ et y insérer la/les fèves.

Déposer les boules serres les unes aux autres sur un papier sulfurisé.

Préchauffer le four à 250°.

Laisser lever environ ½ heure.

Badigeonner avec l'œuf battu le dessus de la galette et venir déposer du sucre perlé par exemple.

Enfourner environ 40 min dans le four à chaleur tournante à 190°.

Déguster une fois la galette refroidie !!!!

- ⇒ Pour le cours de pâtisserie, nous avons réalisé toute la recette.
- ⇒ Mais la pâte utilisée pour former nos boules était celle faite par mes soins le matin même de l'atelier afin de permettre aux enfants de repartir avec leur galette (le temps de levée d'une brioche étant plus long que le temps du cours 😊)

