

# Galette des rois au Nutella sans œufs

## Les ingrédients

2 pâtes feuilletées



250 g de nutella



70 g de sucre 2 cu à soupe de crème fraîche



1 c à soupe de maïzena 160 g d'amandes en poudre



## Les ustensiles

1 saladier 1 plaque de cuisson



1 four



1 fève



## La recette



Mélanger dans un saladier le nutella, le sucre, la poudre d'amande, la crème fraîche et la maïzena.



Étalez un des rouleaux de pâte (tout en gardant le papier sulfurisé livré avec), déposer la préparation au Nutella sur la pâte en laissant un bord de 3-4cm tout autour. Mettez la fève!

A l'aide d'un pinceau, ou avec vos doigts recouvrez tout le bord de pâte libre avec de l'eau. Ensuite placez la seconde pâte feuilletée par-dessus pour que ce soit bien bord à bord. Appuyez les bords pour bien les consolider ensemble.



Enfournez 30 min à l'étage le plus bas de votre four

Le petit plus pour avoir le goût et l'aspect d'une galette de boulanger, nous pouvons ajouter un glaçage au sucre. Pour cela, rien de plus facile : mettez du sucre glace au fond d'un verre (15 g) et ajoutez-y une goutte d'eau. Mélangez avec votre pinceau pour avoir un sirop de sucre assez liquide. Lorsque vous sortez votre galette du four, badigeonnez là. Elle deviendra brillante et son premier feuilletage aura un petit goût de sucre.

# Galette des rois aux pommes caramélisées

Les ingrédients	Les ustensiles
<p>2 pâtes feuilletées      4 poires</p>   <p>10 g de beurre salé    2 cu à café de caramel</p>  	<p>1 saladier    1 plaque de cuisson</p>  <p>1 four      1 fève</p> 

## La recette

 <p>Préchauffez votre four à th.6 (180°C). Étalez une première pâte feuilletée dans un plat à tarte et coupez ce qui dépasse des bords.</p>	 <p>Épluchez et coupez les poires en fines tranches. Faites-les revenir à feu doux dans le beurre salé afin qu'elles caramélisent doucement. Une fois qu'elles sont bien caramélisées, disposez-les sur le fond de tarte. Ajouter la fève</p>
<p>Recouvrez le tout de caramel au beurre salé. Ajoutez la seconde pâte feuilletée et soudez bien les bords à la main. Faites quelques trous dans la pâte du dessus à l'aide d'une fourchette pour éviter la formation de bulles pendant la cuisson</p>	 <p>Enfournez 40 min à 180°C</p>
<p>Le petit plus pour avoir le goût et l'aspect d'une galette de boulanger, nous pouvons ajouter un glaçage au sucre. Pour cela, rien de plus facile : mettez du sucre glace au fond d'un verre (15 g) et ajoutez-y une goutte d'eau. Mélangez avec votre pinceau pour avoir un sirop de sucre assez liquide. Lorsque vous sortez votre galette du four, badigeonnez là. Elle deviendra brillante et son premier feuilletage aura un petit goût de sucre.</p>	

