



Galette des rois aux Spéculoos

Préparation : 15-20 min | Cuisson : 20-30 minutes

Ingrédients:

- 2 pâtes feuilletées
- 200g de lait (végétal pour moi)
- 150g de biscuits Spéculoos
- 30 à 70g de sucre (les biscuits aux Spéculoos sont déjà sucrés)
- 30g de farine / maïzena
- 30g de poudre de chocolat non sucré
- 3 œufs (2+un blanc pour la crème, un jaune pour la dorure)
- 30g de beurre
- 4cl de rhum
- une / deux fève·s



Préparation:

> **La crème pâtissière à la poudre de Spéculoos.**

1/ Dans un premier temps, mettez les biscuits de Spéculoos dans votre robot et mixez jusqu'à l'obtention d'une poudre homogène puis réservez dans un saladier.

2/ Mettre le lait, la farine, les 2 œufs + le blanc et le sucre dans une casserole (ou votre robot cuiseur), et bien mélanger avec un fouet. Chauffez doucement tout en mélangeant 7 à 10 minutes.

3/ Une fois que la crème a épaissi un peu, ajoutez la poudre de Spéculoos, le beurre et le rhum. Bien mélanger le tout avec le fouet. Et la crème est prête.

> **Montage de la galette des rois.**

Sortir la pâte feuilletée du frigo.
Préchauffez le four à 200°C.

4/ Coupez les disques de pâte aux diamètres de que vous désirez (j'ai fait Ø24 cm pour la base et 25cm pour le dessus). Il est conseillé de faire le dessus un peu plus grand à cause de la garniture. Puis la placer sur une plaque de cuisson.

5/ Étalez la crème de spéculoos en laissant 2-3cm de bord.



Galette des rois (suite)

6/ Disposez les fèves sur l'extérieur de la galette dans la crème (plus facile à couper).

7/ Badigeonnez le bord libre d'un peu de jaune d'œuf restant puis recouvrir avec le second disque de pâte.

8/ Pressez avec vos doigts (pouce + index & majeur) sur 1 cm pour souder le pourtour de la galette.

9/ A l'aide d'un cure dent (ou la pointe d'une branche de fourchette), rentrez un peu de pâte sur l'intérieur entre chaque trace de pouce.

10/ Utilisez le jaune d'œuf restant pour la dorure, et l'étalez sur le dessus de la galette.

11/ Avec précaution, servez-vous d'un couteau pour créer des motifs. Veillez à ne pas transpercer la pâte pour éviter les fuites.

12/ Faites quelques trous dans la galette à l'aide du couteau pour laisser la vapeur s'échapper pendant la cuisson.

13/ Enfournez la galette (si possible à chaleur tournante) pendant 20 à 30 minutes. La galette est prête quand le feuilletage est doré.

La galette des rois est excellente un peu tiède. Vous pouvez la réchauffer quelques minutes à four moyen si besoin.

Bon appétit!