

Galette des rois à la bière du Léman

Ingrédients

6 oeufs
140g sucre
30g farine
25cl lait
60g beurre
150g amande poudre
30ml bière blanche
20g sucre vanillé

Préparation

- la crème pâtissière : mélanger 60 de sucre et 2 oeufs entiers. Ajouter la farine. Faire chauffer le lait et ajouter-le au mélange. Réchauffer le tout pendant 3 minutes après ébullition en mélangeant sans arrêt. Mettre le tout au réfrigérateur pendant 1h.
- la crème d'amande : mélanger 4 jaunes d'oeufs avec 80g de sucre. Ajouter la poudre d'amande, le beurre fondu et le sucre vanillé. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène puis y ajouter la bière blanche. Mélanger.

Sortir la crème pâtissière du réfrigérateur et la travailler au fouet.

Mélanger les deux préparations.

Placer ensuite une pâte feuilletée au fond d'un plat à tarte. Piquer la pâte et ajouter le mélange. Laisser un peu d'espace vide sur les cotés afin de coller la pâte supérieure. Mais avant, penser à mettre la fève !

Ajouter par dessus la deuxième pate feuilletée. Bien coller les bords avec la première pâte. Faire des dessins avec la pointe d'un couteau. Badigeonner un jaune d'oeuf sur le dessus de la galette.

Laisser la galette au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Faire préchauffer le four à 180°C puis enfourner pendant 40 minutes en surveillant.

Quand la galette est bien dorée, sortez-la du four.

Il est temps de vous régaler jusqu'à ce que celui ou celle qui trouve la fève dans sa part devienne le roi ou la reine !

Pour accompagner votre galette, nous vous conseillons : la bière ambrée du Léman ou la bière brune pour leur douceur et leur gourmandises avec des notes torréfiées et maltées. La bière de Noël convient parfaitement, même si Noël est passé !!!

Bon appétit !

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

