

Spécial Fête des Rois

Pie Pops aux Pommes (Mini Galettes)

Ingrédients Pour 6 à 8 Mini Galettes: 2 Pâtes Feuilletées, 50g de Compote de Pommes, 1 Jaune d'Œuf, 2 Cuillerées à Café d'Eau, 8 Pics à Brochette en Bois.



Préparation:

- Découper des ronds dans les pâtes feuilletées à l'aide d'un cercle à pâtisserie de diamètre 65 millimètre ou un verre. Placer la moitié des cercles sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Les espacer suffisamment.
- Couper les bords pointus des pics à brochette pour les raccourcir légèrement. Les poser sur les ronds de pâte.
- Déposer une à deux cuillerées à café de compote de pomme bien au centre des ronds en laissant un bord libre d'un centimètre. (Vous pouvez cacher une fève dans l'une des galettes). Mouiller les bords libres avec un doigt trempé dans de l'eau puis recouvrir avec les autres ronds de pâte.
- Délayer le jaune d'œuf avec les 2 cuillerées à café d'eau étalez au pinceau sur les galettes pour dorer puis tracez un décor à l'aide un couteau sans percer la pâte. Mettre au réfrigérateur 30 min puis enfourner dans un four préchauffé à 180°C. Faire cuire 12 à 15 min.

Galette des Rois Amande et Gelée de Groseilles

Ingrédients Pour 8 Personnes: 2 Pâtes Feuilletées, 3 à 4 Cuillères à Soupe de Gelée de Groseille, 130g de Poudre d'Amandes, 2 Œufs, 60g de Beurre Pommade, 70g de Sucre, 1 Cuillerée de Rhum (facultatif), 1 Jaune d'Œuf, 1 Fève.

Préparation:

- Dans un saladier, réaliser la garniture en fouettant le beurre pommade avec le sucre, ajouter les œufs, fouetter énergiquement puis incorporer la poudre d'amandes et le rhum, Mettre le tout dans une poche à douille munie d'une douille lisse et réserver.
- Placer la première pâte feuilletée sur du papier sulfurisé, placer la gelée de groseille en faisant attention de conserver de la place sur les côté, au moins 2 cm. Positionner la garniture sur la groseille. Ajouter la fève. Passé le jaune d'œuf mélangé avec un peu d'eau sur le tour non garni avec un pinceau. Placer la 2ème pâte sur la 1ère, appuyer bien pour faire adhérer le tout. Badigeonner la galette avec le jaune d'œuf restant.
- Préchauffer le four à 200°C. Avec un petit couteau d'office bien aiguisé, réaliser quelques décors sur la galette. Enfouner 10 minutes à 200°C, couvrir la galette avec une feuille d'aluminium afin qu'elle ne colore pas trop vite puis poursuivre à 180°C pendant 20 minutes supplémentaires.

Anneaux aux Amandes

Ingrédients Pour 10 Personnes: 160g de Beurre, 2 Œufs, 1 Jaune d'Œuf, 140g de Sucre, 370g de Farine, 150g d'Amandes en Poudre, 1 Blanc d'Œuf, 1 Sachet de Sucre Vanillé, Amandes Effilées.

Préparation:

- Faire ramollir le beurre au micro-ondes.
- A l'aide d'un mixeur, battre le beurre avec les œufs entiers et le jaune. Incorporer le sucre, puis la farine et les amandes. Bien travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène et bien lisse. Mettre la pâte en boule, recouvrir d'un linge propre ou d'un film alimentaire et laisser reposer au frais au minimum deux heures.
- Saupoudrer votre plan de travail de farine et étaler la pâte sur une épaisseur de 5-7 mm. Découper des cercles à l'emporte-pièce (ø 7, 5 cm) puis évider le centre pour former un anneau. Battre légèrement le blanc restant avec le sucre vanillé et badigeonner les anneaux au pinceau. Parsemer certains anneaux d'amandes effilées.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Placer les anneaux sur des plaques recouvertes de papier cuisson. Faire cuire chaque fournée environ 15 min. A la sortie de four, laisser refroidir puis saupoudrer les anneaux de sucre glace.