

Rappel des ingrédients :

- 400 g de farine
- 300 g de beurre bien froid
- 1/2 cc de sel
- 10 cl d'eau



1. Commencez par couper le beurre (bien froid) en morceaux.
2. Placez les morceaux dans la farine et malaxez avec les mains (vous pouvez aussi utiliser le robot). Conseil : Gardez des morceaux de beurre dans la pâte (le but n'étant pas de faire une pâte très homogène).
3. Ajoutez petit à petit l'eau et le sel au mélange farine/beurre, tout en continuant de malaxer.
4. Étalez ensuite la pâte sur un plan de travail fariné (les morceaux de beurre vont disparaître au fur et à mesure que vous étalez la pâte).



Fiche pour la pâte feuilletée pour Galette des Rois

5. Formez un grand rectangle et rabattez le tiers du haut vers le milieu, puis le tiers du bas par-dessus le premier rabat afin de réaliser un tour simple.
6. Tournez la pâte d'un quart de tour et renouvelez l'opération 4 fois : on étale en rectangle, on rabat le tiers du haut puis le tiers du bas, on tourne d'un quart de tour, et on recommence.



7. Étalez la pâte avec une épaisseur d'environ 4 millimètres.
8. Réalisez des disques de 28 centimètres de diamètre. Réservez-les au frais pendant 30 minutes.





10. Retirez les disques de pâte du frais. Placez un 1^{er} disque de pâte feuilletée sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.
11. Humidifiez les bords du 1^{er} disque avec du lait puis garnissez-le de crème (idéalement avec une poche à douille) en vous arrêtant à +/- 2 centimètres du bord.
12. Déposez la fève, recouvrez la galette avec le second disque et soudez les bords.
13. Dorez la galette avec un jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.
14. Réservez au réfrigérateur pendant 30 minutes puis sortez-la du frais. Réalisez une seconde couche de dorure sans en mettre sur les bords.



15. À l'aide d'une lame de couteau, réalisez un décor sur votre galette sans trop appuyer.

Piquez la galette en évitant de piquer le centre.



16. Enfourez la galette pendant 20 minutes à 200° puis 30 minutes à 180°. Sortez la galette du four.

17. Dans une casserole versez l'eau et le sucre puis portez à ébullition.

18. Sortez la galette du four puis badigeonnez-la avec le sirop.

