

Triangles-galettes des rois

Grill Autosense™ All-Clad

Ingrédients pour 8 galettes Triangles:

- 2 rouleaux de pâte feuilletée rectangulaire

Pour la garniture:

- 125 g d'amandes en poudre
- 75 g de sucre en poudre
- 100 g de crème liquide entière
- 1 œuf
- 1 fève

Pour la dorure :

- 1 jaune d'œuf
- 1 c.à.s de sucre



Préparation :

Préparation des galettes:

Détailler 16 triangles de 19 x 8 cm avec la roulette à pizzas. Mouiller le tour des triangles au pinceau et à l'eau.

Préparation de la garniture :

Dans un bol, mélanger la poudre d'amandes, les sucre, l'œuf et la crème à la cuillère magique. Placer dans une poche à douille. Dresser la garniture au centre sur la pâte en triangle, 1 triangle sur 2. Déposer une fève sur la crème d'une des galettes (ou plus si l seule déclenche des drames) . Fermer avec un triangle "vide" chaque galette et souder les bords. Placer en quinconce dans le plat de cuisson (gain de place) (4 dans le standard voir 5 et 7 dans le XL).

Mélanger l'œuf et le sucre. Badigeonner au pinceau chaque galette. Rayer les galettes et poser un décor de pâtes et le badigeonner délicatement.

Pour la cuisson des galettes :

Placer le plat de cuisson sur le grill XL. Régler la température sur mode manuel > 200°C. Au bip de fin de préchauffage, compter 15 minutes de cuisson. Ouvrir et badigeonner à nouveau les galettes avec le mélange œuf +sucre. Refermer et monter la température à 240°C et cuire 5 minutes. Déguster tiède.

Bon Appétit

Vous souhaitez :

- soit des informations sur le grill Autosense™ All-Clad
- soit le découvrir en tête à tête (66)
- soit le découvrir en atelier virtuel avec vos amis
- soit le gagner en devenant conseiller
- soit parrainer des amis et gagner des cadeaux

Contactez-moi par "lesateliersdecathy@orange.fr"

- soit commander directement le grill Autosense™ via la [boutique](#), utilisez le code **quYspaFiQo** (mise en service physique ou en visio perso selon distance)

