



Galette des rois aux clémentines, amandes & gingembre

Dans mon panier :

600 g de pâte [feuilletée maison](#) ou du commerce

200 g de poudre d'amandes

1 càc bombée de [gingembre de Madagascar Ethic Valley](#)

50 g de gingembre confit

30 g d'amandes effilées

Le jus et le zeste de 4 clémentines bio

100 g de miel { ou sirop d'Agave ou sucre en poudre }

2 càs de maizéna

Quelques gouttes d'essence d'amandes amères

1 oeuf

2 càs de crème d'amandes blanche

Une fève

Dorure : 1 jaune d'oeuf + 1 càc d'eau

Ensuite, on fait comment ?

Préparer la pâte feuilletée à la ricotta. La recette est [ici](#). Ou utiliser une pâte du commerce.

Laver les clémentines et prélever le zeste de chacune.

Presser le jus des clémentines et le verser dans une casserole.

Ajouter le zeste des clémentines.

Porter à ébullition le jus, incorporer le miel et laisser mijoter pendant une dizaine de minutes à feu moyen.

Retirer du feu, en prélever 1/2 tasse et y verser la maizéna. Bien mélanger afin de ne pas avoir de grumeaux.

Verser à nouveau le mélange jus/maizéna dans le sirop de clémentines. Porter à ébullition, bien mélanger et retirer du feu. Laisser tiédir.

Pendant ce temps, verser dans un plat la poudre d'amandes, le gingembre en poudre, et le gingembre confit. Mélanger.

Poêler à sec les amandes effilées pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Incorporer le sirop de clémentines dans la poudre d'amandes.

Ajouter l'essence d'amandes amères, l'oeuf légèrement battu, et la crème d'amandes. Bien mélanger le tout.

Préchauffer le four à 200°C.

Diviser la pâte feuilletée en deux parts et les abaisser en deux disques, l'un de 26 centimètres et l'autre de 28 centimètres de diamètre.

Poser le plus petit sur une plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

Garnir cette abaisse de la crème de clémentines en l'étalant régulièrement et en laissant une marge de 2 centimètres sur tout le pourtour.

Glisser une fève dans la crème et badigeonner de dorure à l'aide d'un pinceau tout le bord de la pâte sans déborder.

Répartir les amandes effilées sur la crème de clémentines.

Poser la deuxième abaisse sur la garniture et la souder à la pâte du dessous en appuyant sur tout le pourtour pour bien faire adhérer.

Percer de la pointe du couteau au centre du disque pour la cheminée.

Dessiner des motifs sur le dessus de la galette à la pointe d'un couteau.

Prévoir un temps de repos au froid puis repasser de la dorure sans déborder afin que la pâte feuilletée lève.

Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 10 minutes à 200°, puis baisser la température à 175° et poursuivre la cuisson 20 minutes jusqu'à ce que la galette soit gonflée et bien dorée.