



## **Galette des rois aux amandes et à la cardamome, sans lait**

Pour 6 gourmands :

2 pâtes feuilletées 'sans'

150 g de poudre d'amandes torréfiée

80 g de sucre de canne roux

60 g de margarine 'sans'

1 oeuf

1 cs rase de maïzena

1 cs de cardamome moulue

quelques gousses de cardamome verte écosées et écrasées

1 fève

Faites torréfier les amandes dans une poêle.

Mélangez le sucre, le beurre, l'oeuf (dont on a prélevé une partie du jaune pour dorer la galette), la maïzena et les cardamomes.

Ajoutez les amandes.

Déroulez une pâte feuilletée sur une silpat ou du papier sulfurisé, sur une grille.

Rajoutez une goutte d'eau au jaune d'oeuf préservé et avec un pinceau, badigeonnez le pourtour de la pâte.

Répartissez la préparation aux amandes sur la pâte en laissant libre 2 cm sur le pourtour.

Posez la fève.

Posez la 2ème pâte feuilletée et ourler le bord (ou chiquetez).

Badigeonnez au pinceau la galette avec le jaune d'oeuf restant en évitant le bord.

Piquez avec la pointe du couteau la galette en plusieurs endroits (pour laisser la vapeur s'échapper).

Réservez 1 h au frais.

Préchauffez le four à 200°.

Enfournez la galette et cuisez-la 35-40 mn.

Dès que vous commencez à sentir la bonne odeur, c'est cuit.

Laissez reposer sur une grille en attendant de déguster.