



LE DESSERT

GALETTE DES ROIS AUX POMMES DE TERRE



★★★★★ (44)

ENV. 2H 35 MINUTES
POUR 4 À 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

pour la pâte

- 500 g** de farine blanche
- 1½ cc** de sel
- 125 g** de pommes de terre en robe des champs cuites la veille, finement râpées
- 4 cs** de sucre
- ½ cube** de levure (env. 20 g), émietté
- 60 g** de beurre ramolli, en morceaux
- 1** zeste d'orange bio
- 4 cs** de raisins secs
- 3 dl** de lait tiède

- 1** amande (pour la fève)
- un peu** de farine à pour pétrir la pâte, selon les besoins

Pour la décoration

- 1** œuf battu pour badigeonner
- 2 cs** d'amandes effilées
- 2 cs** de sucre en grains

PRÉPARATION

- 1** Mélanger la farine, le sel, les pommes de terre, le sucre et la levure dans un saladier. Ajouter le beurre, le zeste d'orange, les raisins secs et le lait, mélanger et pétrir env. 10 minutes jusqu'à obtenir une pâte souple et lisse. Si la pâte colle, ajouter un peu de farine. Couvrir et laisser lever à température ambiante pendant env. 1 ½ à 2 heures jusqu'à ce que la pâte double de volume.
- 2** Peser 8 portions de pâte d'env. 90 g chacune, former des boules et placer l'amande (la fève) dans l'une d'elles. Former une grosse boule avec le reste de la pâte, la disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson, répartir les petites boules uniformément tout autour, couvrir et laisser encore lever env. 30 minutes. Badigeonner avec l'œuf, saupoudrer d'amandes effilées et de sucre en grains.
- 3** Faire cuire env. 30 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 180 °C. Sortir du four, laisser refroidir un peu, placer la galette des rois sur une grille, laisser refroidir.