

Galette des rois à la noix de coco et orange confite (vegan, sans gluten)

Bonjour ! Vous le savez peut-être : tous les ans, j'attends ce moment avec impatience : la galette des rois ! Cette année, je vous propose une version de galette des rois à la noix de coco et orange confite, absolument délicieuse, végétale et sans gluten.

Depuis que je prépare mes galettes des rois maison, j'adore les confectionner et je varie les garnitures. Avant, je les trouvais trop lourdes, trop grasses, pas digestes. Depuis que mes galettes sont sans beurre et sans gluten, elles sont parfaites pour moi.



Avant de rentrer dans le vif du sujet et de vous présenter ma proposition de galette des rois pour 2021, je tiens à vous rappeler que j'anime un atelier en ligne [ce dimanche 10 janvier à 10h](#) : ensemble, nous préparons votre galette des rois végétale et sans gluten entièrement maison avec une pâte feuilletée végétale et sans gluten, sans huile de palme ni margarine ainsi qu'un appareil traditionnel : crème d'amande et pâtissière à l'amande, au bon goût... d'amande !! On peut opter pour une version sans sucre ajouté si on le souhaite. Votre frangipane cette année sera CANON !



Retrouvez également sur mon blog d'autres recettes de galettes et de garnitures :

- [Galette des rois toute simple avec une pâte du commerce](#)
- [Galette des rois à la poire et au chocolat](#)
- [Galette frangipane aux noisettes et crème de marrons](#)
- [3 galettes frangipane végétales : au cacao cru et à l'érable; à la noix de coco et à la poire; au pralin et à l'amande amère](#)
- [Galette aux pommes sans gluten](#)



Galette des rois à la noix de coco et orange confite

Pour une galette de 22 cm de diamètre, soit 6 personnes :

- 120 g de lait de coco en briquette
- 50 g de sucre blond ou complet
- 45 g de poudre d'amande
- 60 g de noix de coco râpée
- 2 pâtes feuilletées de 22 cm de diamètre, avec ou sans gluten, [maison](#) ou du commerce
- 1 fève
- 1 c. à soupe d'orange confite coupée en petits dés
- 1 c. à soupe de marmelade d'oranges amères

Déroulement de la recette :

1. Dans un saladier, mélanger à la fourchette le lait de coco, le sucre, la poudre d'amande et la noix de coco râpée.
2. Déposer une première pâte feuilletée sur votre plan de travail.
3. Répartir la préparation en prenant soin de bien l'étaler uniformément à la spatule. Veiller à laisser vierge 1 bon cm sur les bords.
4. Dissimuler la fève.
5. Répartir les dés d'orange confite.
6. Déposer la seconde pâte feuilletée soigneusement sur l'appareil de votre galette.
7. Souder les bords en appuyant tout autour puis les replier vers l'intérieur pour bien enfermer l'appareil. Appuyer de nouveau avec les doigts sur les bords, puis

les *chiqueter* (c'est le terme employé) en les entaillant avec la pointe d'un couteau. Personnellement, j'utilise une petite fourchette.

8. Former des épis (ou tout autre motif, comme une rosace) avec un couteau.
9. Faire chauffer légèrement la marmelade dans une petite casserole puis la badigeonner au pinceau sur l'ensemble de la galette.
10. Enfournier 25 à 30 minutes à 180° (th.6). Le temps de cuisson peut varier légèrement en fonction des fours.
11. Laisser tiédir avant de déguster.

Astuce :

Si vous devez manger votre galette plusieurs heures après l'avoir préparée, ou même le lendemain, repassez-la quelques minutes au four pour lui redonner son moelleux.

[themoneytizer id=13364-16]