

Galette des rois végétalienne (vegan)

Je vous invite à découvrir [trois autres propositions de galettes végétales pour l'épiphanie](#). Craquez également pour ma [galette des rois à la poire, à l'amande et au chocolat](#) ou encore ma [frangipane crue](#).



Galette des rois végétalienne

Ingrédients pour 8 personnes :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée végétale, avec ou sans

gluten

- 325 g de poudre d'amandes (que l'on peut faire soi-même en broyant des amandes au robot)
- 150 g de sucre blond (on peut diminuer la quantité de sucre jusqu'à 80 g et opter pour du sucre complet / de coco)
- 50 g d'arrow-root ou de fécule de maïs ou de pommes de terre
- 200 ml de crème végétale au choix
- 2 à 3 c. à soupe de rhum brun, d'eau de fleur d'oranger ou d'eau
- 2 c. à soupe d'huile d'olive ou de tournesol
- 2 c. à soupe de [lait végétal](#) au choix (+ quelques gouttes pour la dorure)
- 1 c. à café d'extrait d'amande amère
- 1 fève (1 noix du Brésil, 1 noisette, 1 amande...)

Déroulement de la recette :

1. Préchauffer votre four à 200° (th.6-7).
2. Dans un saladier, verser la poudre d'amande, le sucre, l'arrow-root ou la fécule, la crème végétale, le rhum (facultatif), l'huile, le lait végétal ainsi que l'extrait d'amande amère.
3. Bien mélanger à la spatule en bois. Déposer une première pâte feuilletée sur votre plan de travail et la passer rapidement sous votre rouleau à pâtisserie afin de l'affiner un peu plus.
4. Répartir la préparation sur la première pâte en laissant 1 cm en bordure.
5. Déposer la fève (en évitant le centre) et recouvrir de la seconde pâte feuilletée.
6. Rouler les bords de la galette et les sceller en appuyant avec le bout d'une fourchette. Former des épis avec un couteau, piquer la galette çà et là avec la fourchette avant de la badigeonner d'un peu de lait

végétal, au pinceau.

7. Enfournier 20 à 25 minutes (selon si vous aimez votre galette bien dorée ou non).
8. Laisser tiédir avant de déguster.

Notes :

- J'aime mixer mes amandes entières au robot et ainsi préparer ma propre poudre d'amande.
- Si vous réalisez votre galette plusieurs heures avant de la consommer, passez-la au four quelques minutes avant de la déguster pour lui redonner tout son moelleux.

[themoneytizer id=13364-16]