

Galette des rois à la crème frangipane

Difficulté : Facile

Préparation : 30 min / **Repos :** 30 min + 30 min

Cuisson : 25 à 30 min

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- ✓ 1 pâte feuilleté maison ou
- 2 pâtes feuillettes du commerce

Pour la crème pâtissière :

- ✓ 15 cl de lait
- ✓ 30 g de sucre
- ✓ 1 gousse de vanille
- ✓ 2 jaunes d'oeuf
- ✓ 15 g de maïzena

Pour la crème d'amande :

- ✓ 110 g de poudre d'amande
- ✓ 2 oeufs
- ✓ 110 g de sucre
- ✓ 100 g de beurre

Pour la dorure :

- ✓ 1 oeuf

Pour le sirop :

- ✓ 50 g de sucre
- ✓ 50 ml d'eau

Préparation : *Recettes de Caline*

Fendre la gousse de vanille en deux pour récupérer les graines à l'aide d'un couteau.

Versez 150 ml de lait dans une casserole, ajoutez-y les graines de vanille ainsi que la gousse et portez à ébullition.

Pendant ce temps, dans un saladier, mettre deux jaunes d'oeufs, le sucre en poudre et fouettez énergiquement afin de blanchi la préparation.

Ajoutez la maïzena, mélanger à nouveau jusqu'à obtention d'un mélange bien lisse et sans grumeaux.

Une fois votre lait bouilli, retirez la gousse de vanille et versez le lait petit à petit sur le mélange jaunes d'oeufs /sucre en fouettant en même temps afin d'éviter de cuire les oeufs trop vite.

Quand c'est bien mélangé, reversez la préparation dans la casserole, remettre sur feu doux et fouettez sans arrêt jusqu'à épaississement de la préparation et que la crème se forme.

Une fois la crème faite, baissez le feu et continuez à mélanger jusqu'à ce que la crème soit bien lisse.

Retirez la crème du feu.

Etalez une grande feuille de film étirable sur votre plan de travail et versez-y la crème dessus.

Bien filmer la crème de façon qu'elle ne croute pas et placez-la 30 min

Vous pouvez mettre votre crème dans un saladier et déposez un film étirable au contact de la crème.

Crème d'amandes : *Recettes de Caline*

Mettre le beurre mou dans un saladier (sortir le beurre au moins 2 h à l'avance)

Travaillez le beurre en pommade, ajoutez le sucre et bien mélanger jusqu'à obtenir un mélange crémeux.

Ajoutez 2 oeufs entier, bien mélanger, jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporé.

Ajoutez la poudre d'amandes et mélanger à nouveau.

Quand votre crème d'amandes est bien mélanger ajoutez la crème pâtissière

Vous pouvez détendre votre crème au fouet avant de l'incorporer à la crème d'amandes.

Mélangez bien les 2 crèmes.

Préchauffez votre four à 200 °C (Th.6/7)

Etalez votre 1er disque de pâte feuilletée (26 cm de diamètre) sur une plaque de cuisson recouverte au préalable de papier cuisson et placez-la quelques minutes au congélateur.

Etalez la crème sur la pâte à l'aide d'une Maryse ou d'une poche à douille laissez 2 cm sur les bords de la pâte.

Placez votre fève

Imbibez les bords avec de l'eau froide

Déposez la seconde pâte feuilletée sur la crème.

Mettre de légères pressions sur les bords de façon à bien souder les deux pâtes.

Appuyez bien de façon que la frangipane ne s'échappe pas pendant la cuisson.

Décorez les bords à l'aide du dos du couteau de l'extérieur vers l'intérieur, tout les 2 cm.

Décorez le dessus de la galette à votre façon.

Faire une petite cheminée au centre de la galette.

Appliquez une première dorure avec 1 oeuf entier battu, n'appliquez surtout pas d'oeuf sur les bords, sinon le feuilletage peut ne pas gonfler.

Faites des petits trous un peu partout sur la galette et placez-la 30 min au frais.

Recettes de Caline

Après 30 min appliquez une seconde couche de dorure sur en mettre sur les bords

Placez votre galette au four et baissez le thermostat à 180°C (Th.6/7)
et laissez cuire 25 à 30 min selon les fours

Pendant ce temps préparez un sirop pour la brillance, avec 50 g
de sucre et 50 g d'eau portez à ébullition et réservez.

A la sortie du four votre galette est bien doré.

Badigeonnez-la avec le sirop et laissez-la refroidir avant de la déguster.

Votre reste plus qu'à vous installer à table pour tirer les rois

Bonne dégustation à toutes & tous !!