

Galette des rois (la vraie recette avec la crème frangipane !)

Pour la réalisation d'une crème frangipane, il faut une crème pâtissière et une crème d'amande :

Pour la crème pâtissière :

- 2 jaunes d'œufs
- 30 g sucre
- 17 g farine
- 0,150 l lait

Porter le lait à ébullition. Blanchir (fouetter) les jaunes avec le sucre.

Ajouter la farine et mélanger. Verser le lait bouillant en remuant sans cesse.

Remettre le tout dans la casserole et cuire durant 2 à 3 minutes dès reprise de l'ébullition sans cesser de remuer.

Verser la crème dans un plat, bien filmer (afin d'éviter qu'une croûte se forme)

Refroidir au réfrigérateur. Elle peut être réalisée la veille.

Pour la crème d'amande :

- 110 g poudre amande blanche
- 100 g sucre
- 100 g beurre
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de rhum

Bien fouetter le beurre en pommade et le sucre.

Ajouter les œufs et le rhum. Mélanger

Ensuite y mettre la poudre d'amande blanche.

Ajouter la crème pâtissière à la crème d'amande. Bien mélanger.

Pour le montage et la dorure :

- 2 cercles de pâtes feuilleté à 30 cm de diamètre et 3 mm d'épaisseur
- 1 jaune d'œuf (pour coller les deux disques et la décoration pour la fin)
- 1 ou 2 fèves (selon le nombre de couronne)

Etaler le premier disque de pâte feuilleté sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Etaler la frangipane sur ce disque en veillant à laisser 2 à 3 cm les bordures vides pour pouvoir coller la deuxième couche.

Ne pas oublier de mettre la fève !

Mélanger le jaune avec quelques gouttes d'eau.

Passer au pinceau la dorure sur les bordures.

Y mettre la deuxième couche en appuyant bien sur les bords.

Avec l'aide d'un couteau, faire des petites incisions tout autour de la pâte.

Dorer le dessus au pinceau et décorer avec la lame d'un couteau (ou faire un quadrillage à la fourchette) en veillant à ne pas trop inciser la pâte !

Enfourner à 180 °C durant 15 mn puis 20 à 25 mn à 160°C.

Bonne Dégustation