

GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE

POUR 1 GALETTE
(8 PERSONNES)

25 MIN DE PRÉPARATION
35 MIN DE CUISSON
2 H 20 DE RÉFRIGÉRATION

FACILE

MATÉRIEL

Pinceau
Fève
Plaque de four
Grille
Papier sulfurisé
Film alimentaire

400 g de pâte feuilletée (ou 2 pâtes feuilletées) • 90 g de beurre mou (à température ambiante) • 90 g de sucre glace • 1 sachet de sucre vanillé • 1 œuf • 120 g de poudre d'amandes • 1 cuil. à café de rhum (ou extrait d'amande amère) • 80 g de crème pâtissière (voir ci-dessous) • 1 jaune d'œuf + 1 cuil. à soupe d'eau (pour dorer)

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE : ½ gousse de vanille (ou 1 cuil. à café de vanille liquide) • 25 cl de lait • 2 jaunes d'œufs • 30 g de sucre en poudre • 10 g de Maïzena® (féculé de maïs)

1 Préparez la crème pâtissière : coupez la gousse de vanille dans le sens de la longueur. Grattez les graines. Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille. Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre. Fouettez la préparation et ajoutez la féculé. Filtrez le lait. Versez-le petit à petit dans le saladier. Reversez la préparation dans une casserole et faites chauffer à feu moyen sans cesser de fouetter jusqu'à épaississement de la crème. Versez la crème dans un saladier et recouvrez-la de film alimentaire, en le collant bien contre la crème. De cette manière, il ne se formera pas de petite pellicule par-dessus. Laissez refroidir la crème pendant 2 h au réfrigérateur, le temps qu'elle prenne.

2 Préparez la frangipane : mélangez, à la cuillère en bois, le beurre ramolli et les sucres jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux. Incorporez l'œuf en mélangeant bien puis ajoutez la poudre d'amandes et le rhum. Mélangez et incorporez la crème pâtissière.

3 Recouvrez une plaque de four de papier sulfurisé. Étalez la première pâte feuilletée. Garnissez de frangipane sur un diamètre de 25 cm environ et

placez-y la fève. Mélangez le jaune d'œuf et la cuillerée d'eau et badigeonnez le tour de la première couche de pâte, autour de la garniture, puis recouvrez avec l'autre pâte feuilletée. Coupez le surplus de pâte, et soudez du bout des doigts en appuyant légèrement tout autour de la pâte.

4 Glissez la plaque et la galette pendant 20 min au réfrigérateur : cela évite que la pâte ne se rétracte.

5 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Sortez la galette du réfrigérateur et badigeonnez-la de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Percez un tout petit trou au centre de la galette et formez des croisillons à l'aide d'un couteau.

6 Enfournez pour 15 min de cuisson à 200 °C puis baissez à 180 °C (th. 6) et laissez-la cuire encore 20 min. La galette doit être bien dorée. Laissez ensuite tiédir la galette sur une grille.

CONSEIL

Si vous ne mangez pas la galette rapidement après cuisson, vous pouvez la passer au four quelques minutes avant de la servir, elle sera meilleure tiède !

