



Galette des Rois

Recette Bruno Passion Cuisine du 03/01/2014

Ingrédient pour une galette de 8/10 personnes :

Frangipane :

- > 125 gr de sucre en poudre
- > 125 gr de poudre d'amande
- > 100 gr de beurre pommade
- > 2 œufs entiers
- > 1 œuf entier + 1 CàC de lait (pour la dorure)
- > 1 fève

Crème pâtissière :

- > 15g de maïzena
 - > 30g de sucre en poudre
 - > 120g de lait entier
 - > 2 jaunes d'œufs
 - > 15g de beurre (à t° ambiante)
- > 2 rouleaux de pâte feuilletée épaisse pure beurre

Préparation :

Commencer par la crème pâtissière.

Faire chauffer le lait avec la moitié du sucre jusqu'à ébullition. Pendant ce temps, dans un saladier blanchir les jaunes avec le reste de sucre puis ajouter la maïzena, mélanger le tout au fouet de façon à obtenir une préparation bien homogène. Ajouter le lait chaud sur la préparation précédente tout en fouettant. Remettre ce mélange sur le feu et faire épaissir sans jamais cesser de remuer pour éviter la formation de grumeaux. Quand la crème a épaissi, la débarrasser dans un saladier et la laisser tiédir. Une fois tiède, ajouter le beurre en fouettant vivement pour bien intégrer le beurre. Laisser refroidir la crème pâtissière.

A l'aide d'un fouet, battre le beurre avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème mousseuse, y incorporer alors les œufs un à un. Il faut bien incorporer le premier œuf avant de passer au second. Lorsque les deux œufs sont incorporés, ajouter les poudre d'amande. Enfin incorporer la crème pâtissière.

Sur une plaque allant au four déposez une feuille de papier sulfurisée (la plus part des pâtes sont vendues avec, n'hésitez pas à l'utiliser) et étalez la première pâte.

Versez la préparation au centre de la pâte et la répartir de façon homogène en laissant 2 ou 3 cm de libre sur les bords. Déposer la fève (plutôt vers le bord).

Humecter les bords libres avec de l'eau à l'aide d'un pinceau, attention de bien humecter tout le tour.

Dérouler le second rouleau de pâte et le positionner sur la préparation précédente. Festonner ensuite le tour. Cette opération consiste à appuyer sur les bords avec le doigt ou une fourchette pour souder les deux pâtes. Délicatement, découper l'éventuel excédent de pâte (vous pouvez vous aider d'un cercle à gâteau) en laissant environ 1 cm entre la garniture et le bord de la découpe. A l'aide d'un couteau très pointu, réalisez les dessins de votre choix en incisant très légèrement la surface de

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr

Tél : 06 26 72 60 01



Bruno Passion Cuisine

Cuisinier & Coach Culinaire



la galette (sans jamais percer la pâte) : losanges, motifs divers, etc ... laissez parler votre imagination !!!

Vous pouvez aussi utiliser les chutes pour faire des décors en surépaisseur.

Battre le dernier œuf, ajouter le lait et battre. A l'aide d'un pinceau, dorer le tout avec ce mélange. Attention de ne pas faire couler le jaune sur les bords, cela empêcherait la pâte de monter correctement. Laisser reposer la galette au frigo pendant une trentaine de minutes.

Préchauffer le four à 200°C.

Sortir la galette, à l'aide d'un pinceau, repasser une couche d'œuf battu afin de lui donner une belle coloration brillante.

Baisser la température du four à 180°C et enfourner pendant environ 30mn. Surveiller attentivement la coloration de la galette qui doit rester dorée sans excès.

A déguster ensuite légèrement tiède ou froide selon les goûts.

Astuce :

Pour les amateurs du goût prononcé de l'amande amer, on peut rajouter quelques gouttes d'extrait d'amande amer.

Si vous avez un boulanger qui fait de bonnes viennoiseries, demandez lui de vous vendre de sa pâte feuilletée (il en faudra 500gr), cela vous reviendra un peu plus cher mais votre galette n'en sera que meilleure.

Accord met & vin :

Quoi de mieux qu'un cidre pour accompagner cette délicieuse galette !!

