



Galette des Rois (Frangipane)



Temps de préparation : 30 mn
Temps de cuisson : 45 mn
Temps Total : 1 h 45

Difficulté : Facile

Budget : Facile

Ingrédients pour 6 personnes :

- > 125 gr de sucre en poudre
- > 125 gr de poudre d'amande
- > 100 gr de beurre pomade
- > 2 œufs entiers
- > 1 fève
- > 3 gouttes d'extrait d'amande amère (optionnel)
- > 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
- > 1 œuf battu + 1 jaune

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 (le mélange doit monter à 82°C). 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 la poudre d'amande. Enfin incorporer la crème pâtissière. Ajouter l'extrait d'amande amère.

Sur une plaque allant au four déposer une feuille de papier sulfurisée et étaler la première pâte. Versez la préparation au centre de la pâte et la répartir de façon homogène en laissant 2/3 cm de libre sur les bords. Déposer la fève vers le bord.

Humecter les bords libres avec l'œuf battu 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 bien souder les deux pâtes. A l'aide d'un couteau très pointu, réaliser des dessins (losanges, motifs divers, etc....) en incisant très légèrement la surface de la galette (sans jamais percer la pâte)

A l'aide d'un pinceau, dorer la surface de la galette avec le jaune d'œuf restant. 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 de jaune d'œuf 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.

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr



Galette des Rois (Frangipane)



Astuce :

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.

