



Galette des rois à la frangipane

recette de Jean-Luc Poujauran

Temps Préparation : 40 mn + 1 h de repos

Cuisson : 25 à 30 mn

Pour 6/8 personnes

500 g de pâte feuilletée ou 2 rouleaux de pâte feuilletée

Pour la crème pâtissière :

3 jaunes d'œufs

60 g de sucre semoule

30 g de farine

25 cl de lait entier

1 gousse de vanille

Pour la crème d'amande :

80 g de beurre

100 g de sucre de canne roux

150 g de poudre d'amande

2 œufs

2 cuillerées à soupe de rhum (fleur d'oranger pour moi)

1/2 cuiller à café d'extrait de vanille

1 fève

La crème pâtissière : dans un récipient, fouetter deux jaunes d'œufs avec le sucre.

Incorporer la farine jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux dans la longueur.

Le verser doucement dans le mélange précédent.

Porter sur le feu jusqu'à ébullition sans cesser de remuer.

Laisser refroidir.

La crème d'amande : mélanger le beurre mou avec le sucre.

Ajouter la poudre d'amande, deux œufs, le rhum ou la fleur d'oranger et la vanille.

Mélanger la crème d'amande à la crème pâtissière.

Réalisation : Etaler la pâte feuilletée sur 1/2 cm d'épaisseur ou dérouler les rouleaux, posez dessus deux assiettes côte à côte, inciser tout autour afin d'obtenir deux cercles.

Avec les rouleaux, je laisse la taille telle quelle.

Battre le jaune d'œuf restant avec 1 cuillerée à soupe d'eau.

Poser le fond de pâte sur la plaque du four, poser la frangipane dessus à 3 cm du bord, que vous humidifiez.

Introduire la fève.

Recouvrir l'ensemble avec le deuxième cercle, presser sur les bords et faire un ourlet.

Au pinceau, dorer la surface avec le jaune d'œuf allongé d'un peu d'eau.

Chiqueter les bords de la galette.

Percer une petite cheminée au centre et dessiner au couteau de jolis motifs sur le dessus.

Puis piquer de petits trous en quatre endroits.

Laisser reposer la galette pendant 1 h au frais.

Cuisson : Préchauffer le four à 180° (th. 6). Enfourner la galette pendant 35 à 40 mn.

La sortir et poser sur une grille.

Le reste de crème pâtissière peut se congeler.