

Réussir sa galette des rois

- faire en sorte que le cercle supérieur de pâte feuilletée soit de diamètre légèrement supérieur à celui du dessous. Avec l'épaisseur de la frangipane, il est alors plus facile de souder ensemble les deux disques de pâte. (Pour ma part j'achète de la pâte feuilletée toute faite...)



- ajouter 3 cuillères à café d'extrait d'amande amère à votre frangipane, qui est composée de 125grs de beurre ramolli mélangés à 125grs de poudre d'amande et 100grs de sucre, dans lesquels on vient ensuite incorporer l'un après l'autre 2 oeufs entiers (on peut aussi ajouter un petit bouchon de rhum ambré si on aime ça)...

- Battre un oeuf entier avec deux cuillers à soupe d'eau et utiliser ce mélange à la fois pour souder vos deux disques de pâtes.

- Couper nettement avec un couteau très aiguisé (oui une roulette à pizza, ça marche très bien aussi !) le pourtour des cercles de pâte. Avec un bord coupé net, le feuilletage se développera bien mieux.

- Respecter les temps de repos : 2 heures au frais pour la crème frangipane + 1 heure au frais une fois la galette "fourrée", soudée (n'oubliez pas la fève....) .

- Marquer la galette avec la pointe d'un couteau ou une lame de rasoir (vous pouvez faire le dessin de votre choix) après le passage au frais, c'est plus facile ! et badigeonner avec votre oeuf battu à l'eau.

- Cuire la galette en plusieurs phases : 5 mn à 250° puis 20 mn à 200°.

-Enfin, pour un résultat bien brillant (facultatif), saupoudrer la galette d'une fine pellicule de sucre glace et placer le tout sous le grill du four (sous haute surveillance, ça va très vite) : le sucre glace va fondre, donnant à la galette du brillant et du croustillant.

