

GALETTE DES ROIS



500gr de pâte feuilletée achetée chez votre boulanger
ou
2 rouleaux de bonne pâte feuilletée
1 oeuf
Un peu de sucre glace

Crème pâtissière (pour 250gr)

15cL de lait entier
15gr de Maïzena
40gr de sucre semoule
2 jaunes d'oeuf
1/2 gousse de vanille

Crème d'amandes

150gr de beurre à température ambiante
150gr de sucre glace
150gr de poudre d'amandes
1c.c. de Maïzena
2 oeufs entiers
1/2c.c. d'arôme d'amande amère

Pour la crème pâtissière:

Fendre la gousse de vanille en deux, et récupérer les graines en grattant avec la pointe d'un couteau.

Dans une petite casserole, faites chauffer le lait avec la vanille (graines et gousses) et la Maïzena. Porter à ébullition sans cesser de mélanger au fouet.

Dans un saladier, battre les jaunes d'oeufs avec le reste de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Toujours en mélangeant, verser un peu de lait chaud, puis remettre le tout dans la casserole. Faire chauffer à feu doux jusqu'à ébullition sans cesser de remuer au fouet. Oter du feu et réserver la crème au froid.

Pour la crème d'amandes:

Couper le beurre en petit morceaux, mettez le dans une terrine et ramollissez-le à l'aide d'une spatule (en écrasant), sans le faire mousser.

Ajouter successivement le sucre glace, la poudre d'amandes, la Maïzena, les oeufs et l'arôme d'amande amère et mélanger doucement.

Pour la crème frangipane:

Mélanger la crème pâtissière (bien froide) avec la crème d'amandes. L'ensemble doit être ferme et non liquide.

Pour le montage:

Étalez la pâte feuilletée sur 2,5mm d'épaisseur environ et découper deux grands disques.

Sur une feuille de papier sulfurisé, préalablement badigeonner d'eau froide, déposer un disque de pâte. Battre l'oeuf puis à l'aide d'un pinceau badigeonner le pourtour sur environ 2/3cm de large.

Étaler la crème frangipane et ajouter la fève.

Poser le second disque de pâte puis souder bien les bords en appuyant fortement. A l'aide du dos d'un couteau et sans percer la pâte, faites des motifs. Badigeonner le dessus de la galette avec le jaune d'oeuf.

Mettre au frigo pour 30min.

Préchauffer le four à 180° - chaleur tournante.

Faites cuire 20min puis saupoudrer la galette de sucre glace et remettre au four pour 10min.

Servir tiède.