



Galette des rois

Ingredients

Pâte feuilletée

375g de farine
150g d'eau
1/2cuillère à café de sel
300g de beurre

Crème pâtissière

250g de lait
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
25g de maïzena
30g de sucre
4gouttes d'arôme d'amande

Crème d'amande

70g de sucre
70g de poudre d'amande
70g de beurre mou
70g d'oeuf

Sirop (pour briller)

60g de sucre
60g d'eau

Pâte feuilletée

- Utiliser du beurre congelé et de l'eau bien froide ! -

A l'aide d'un bon mixer ou blender mixer ensemble tous les ingrédients

Le beurre ne doit pas être complètement incorporé ! c'est ce qui fait le feuilletage

Fariner le plan de travail et étaler la pâte au rouleau en forme de rectangle et plier en portefeuille : rabatter le tiers du bas au centre et le tiers du haut par dessus le tout (vous avez 3 épaisseurs)

Tourner la pâte d'un quart de tour et recommencer de la même façon : on étale en rectangle et on fait le même pliage

On recommence une 3ème fois

La pâte est prête, pas besoin de temps de repos

Crème pâtissière

Faire chauffer le lait et l'arôme d'amande jusqu'à ébullition

Battre l'oeuf, le jaune, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser la lait chaud dessus tout en continuant de mélanger.

Remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.

Filmer au contact et laisser un peu refroidir

Crème d'amande

A l'aide d'un batteur mélanger le beurre et le sucre

Puis ajouter les 70g d'oeuf, et pour finir la poudre d'amande, mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Ajouter cette préparation à la crème pâtissière en mélangeant bien et vous obtenez une FRANGIPANE

Sirop

Montage

- Pour une galette de 28 cm -

Préchauffer le four à 190°C

Couper la pâte feuilletée en 2 : 1 pour le dessous et 1 pour le dessus

Etaler la pâte feuilletée et découper un cercle de 28 cm, procéder de même pour les 2

Garnir la pâte du dessous de frangipane, laisser 1cm de bordure pour souder

N'oubliez pas de mettre la fève

Recouvrir de la seconde pâte feuilletée et appuyer au doigt pour souder les 2 pâtes

Faire des encoches au couteau tout le tour pour souder encore mieux en plus de faire joli

A l'aide d'un cure dent faire 3 trous espacés sur la pâte du dessus

Dessiner avec la pointe d'un couteau quadrillage, rosace ou ce qui vous plaît sur la pâte du dessus

Battre un oeuf et à l'aide d'un pinceau badigeonner la galette

Enfourner pour environ 35 à 40 minutes

A la sortie du four badigeonner avec le sirop pour faire briller
