



Galette des rois épicée

Ingredients

Crème pâtissière

250g de lait
25g de maïzena
30g de sucre
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
12g de thé épicé en vrac

Crème d'amande

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

Pâtes et dorure

2 pâtes feuilletées
1 jaune d'oeuf
1 cuillère à soupe de lait

Crème pâtissière aux épices

Faire infuser le th aux pices dans le lait chaud pendant 2h

Filtrer le lait puis le remettre chauffer

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

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

Filmer au contact et laisser 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 la crème pâtissière en mélangeant bien et vous obtenez une FRANGIPANE

Montage

- Pour une galette de 26 cm -

Préchauffer le four 190°C

Étaler la pâte feuilletée et découper un cercle de 26 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 plat sur la pte du dessus

Mlanger le jaune d'oeuf et la cuillre soupe de lait

Avec l'aide d'un pinceau badigeonner la galette

Enfourner pour environ 35 40 minutes

Sirop (pour briller)

Faire chauffer le sucre et l'eau jusqu' bullition puis feu doux jusqu' obtention d'un sirop qui nappe la cuillre

Avec un pinceau badigeonner le dessus de la galette avec le sirop pour faire briller
