

Galette des rois épicée TM

Ingredients
Crème pâtissière
250g de lait
25g de maïzena
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
30g de sucre
12g de thé épicé en vrac
Crème d'amande
70g de sucre
70g de beurre mou
70g d'oeuf
70g de poudre d'amande
Pâtes et dorure
2 pâtes feuilletées
1 jaune d'oeuf
1cuillère à soupe de lait
Sirop pour briller
50g de sucre
50g d'eau

Crème pâtissière

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

Filtrer le lait puis le mettre dans le bol

Ajouter l'oeuf, le jaune d'oeuf, le sucre et la mazena5min/90C/vitesse 4

Filmer au contact et laisser refroidir

Crème d'amande

Dans le bol mettre le fouet, le beurre et le sucre 8s/vitesse 3.5

Ajouter l'oeuf 8s/vitesse 3.5

Puis la poudre d'amande 8s/vitesse 3.5

Ajouter cette prparation la crme ptissire en mlangeant bien et vous obtenez une FRANGIPANE

Montage

- Pour une galette de 26 cm -

Prchauffer le four 190C

Etaler la pte feuillete et dcouper un cercle de 26 cm, procder de mme pour les 2

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

N'oubliez pas de mettre la fve

Recouvrir de la seconde pte feuillete et appuyer au doigt pour souder les 2 ptes

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 espacs sur la pte 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