

Galette des rois à la frangipane façon Inoule



Temps de préparation: 3 heures

Temps de cuisson: 45 mn

Ingrédients pour 10 à 12 personnes:

Pour la pâte feuilletée:

- 400 g de farine de blé
- 35 cl de crème fraîche liquide
- 1 cuillère à café de sel fin
- 200 g de beurre doux mou

Pour la frangipane:

- 220 g de poudre d'amandes
- 100 g de cassonade
- 2 œufs entiers
- 100 g de beurre doux mou
- Quelques gouttes d'arôme d'amande amère

Pour dorer :

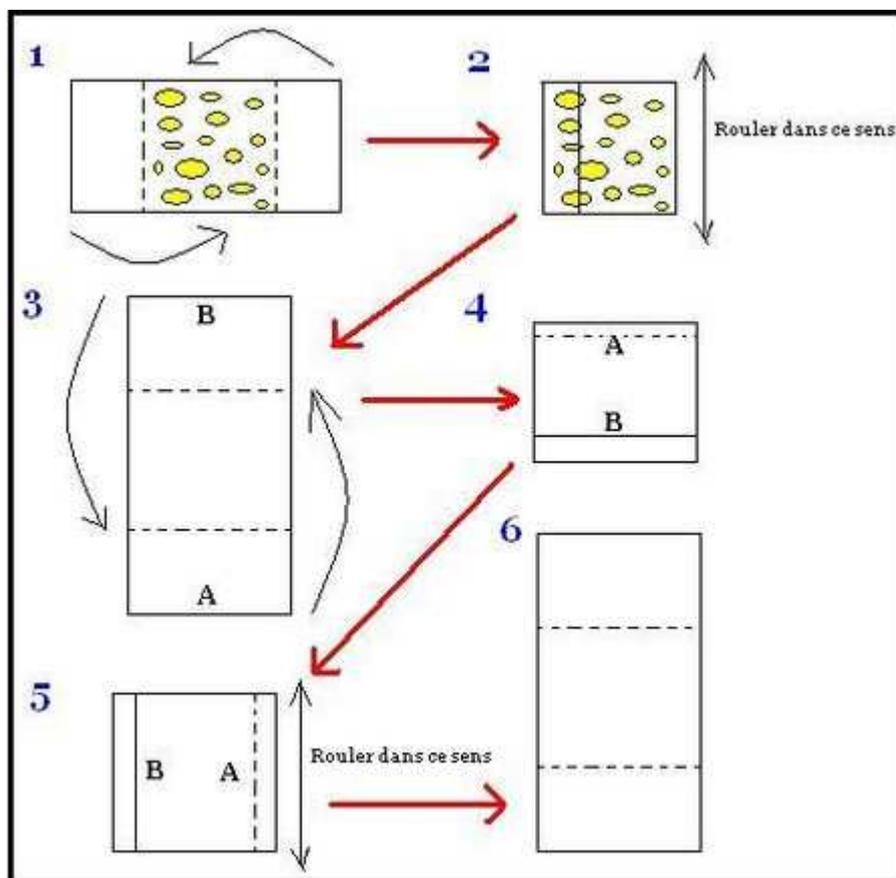
- 1 jaune d'œuf
- 2 cuillères à soupe d'eau

Pour être roi ou reine:

- 1 ou 2 fève(s)

Recette:

- **Préparer la pâte feuilletée (voir le schéma explicatif):**
- Mélanger la farine, la crème et le sel jusqu'à former une boule bien homogène.
- Étaler la pâte en forme de rectangle de 30 cm sur 40 cm.
- Répartir le beurre bien mou au milieu du rectangle (le beurre doit avoir la même consistance que celle de la pâte).
- Rabattre deux côtés du rectangle de façon à obtenir un carré et bien enfermer le beurre. Laisser au réfrigérateur pendant 15 mn.
- Étaler doucement de haut en bas jusqu'à obtenir un autre rectangle. Rabattre le haut puis le bas pour former un carré. Mettre au réfrigérateur pendant 30 mn.
- Tourner le carré, étaler doucement de haut en bas jusqu'à obtenir un autre rectangle. Rabattre le haut puis le bas pour former un carré. Mettre au réfrigérateur pendant 30 mn. Recommencer cette opération, appelée "tour" encore 3 fois.



- **Préparer la frangipane** en mixant ensemble tous les ingrédients. Ajouter l'arôme d'amande amère à la fin en gouttant pour vérifier qu'il y en ait assez.

- **Préparer la galette:** couper la pâte feuilletée en deux, étaler une moitié doucement en forme de cercle de la taille d'une plaque à pizza. Garnir une plaque à pizza de papier sulfurisé ou d'aluminium antiadhésif et disposer la pâte étalée. Couper les bords et les réserver pour la décoration finale.
- Répartir la frangipane sur toute la surface de la pâte en laissant libre 1 cm de pâte au bord.
- Déposer 1 ou 2 fève(s) à la périphérie (pour limiter le risque de "tomber" dessus lors de la découpe).



- Étaler l'autre moitié de la pâte en forme de cercle et recouvrir la galette. Bien souder les bords en appuyant avec un doigt. Faire quelques décorations avec les chutes de pâte. Étaler le jaune d'oeuf battu avec l'eau au pinceau sur toute la surface.



- Préchauffer le four à 180°C (th 6) et cuire 40 à 45 mn.
- Déguster tiède.