

GALETTE DES ROIS

Pour la crème d'amande

- 100 g de beurre pommade
- 100 g de poudre d'amande
- 100 g de sucre glace
- 3 oeufs moyens

Pour la crème pâtissière

- 1/3 de lait
- 3 jaunes d'oeufs
- 125 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g maïzena

Pour la finition de la galette

- 2 pâtes feuilletée
- 1 fève
- 1 jaune d'oeuf
- de l'eau



Crème aux amandes:

Mélangez 100 g de poudre d'amandes et 100 g de sucre glace pour obtenir une poudre homogène.
Mélangez les 100 g de beurre.



Puis ajoutez les oeufs et mélangez bien (j'ai fais au robot)



Crème Pâtissière:

Faites bouillir le lait avec une demi gousse de vanille.
Délayez au fouet les jaunes d'oeufs et les sucres jusqu'à ce que le mélange soit blanchi.
Ajoutez la maïzena.



Puis ajoutez le lait bouillant.

placez la casserole sur le feu doux en remuant sans arrêt jusqu'à ce que le mélange est épaissi.



La frangipane:

Mélangez la crème aux amandes et la crème pâtissière.



Réalisation de la galette:

Étalez votre première pâte feuilletée en gardant le papier sulfurisé sur une plaque (j'ai pris ma grille a trou de chez flexipan)

Étalez la frangipane au milieu de la pâte.

N'oubliez pas ensuite de mettre une fève, là c'est Mathys mon fils qu'il l'a mise.



Mélangez un oeuf avec un peu d'eau pour enduire les bords de la pâte.

Recouvrir avec la deuxième pâte.



bien appuyer chaque pâte l'une contre l'autre pour les solidariser autour de la galette pour éviter les fuites à la cuisson

j'ai rabattue la pâte du dessous sur celle du dessus.

Utilisez le dos d'un couteau pour faire les décors sur le dessus.

Avec un pinceau badigeonnez toute la surface de la galette avec le reste du mélange oeuf + eau.

Enfournez pour environ 30 min. Surveillez la galette pour arrêter la cuisson lorsque la galette a atteint son aspect doré et gonflé. Dégustez tiède.

