

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

## ~~ Galette des Rois à la frangipane ~~



### *la frangipane*

125 grs d'amandes en poudre

50 grs de beurre

100 grs de sucre

2 oeufs

1 pincée de vanille en poudre

10 grs de maïzena

10 cl de lait

1 cas de rhum (facultatif)

1 pomme

Battre les 2 oeufs avec le sucre

Ajouter la maïzena délayée dans le lait froid et mélanger

Faire cuire à feu doux jusqu'à ébullition sans cesser de remuer

Laisser épaissir la crème encore quelques secondes

retirer du feu

Ajouter la poudre d'amandes, la vanille en poudre, le beurre coupé en morceau et le rhum

Réserver

## *la pâte feuilletée*

le beurre utilisé pour cette recette doit au préalable avoir été  
congelé en petits morceaux

mettre dans le thermomix

300 grs de farine

300 grs de beurre congelé en morceaux

150 grs d'eau fraîche

deux pincées de sel

mixer 30 secondes vitesse 6

verser la pâte sur le plan de travail fariné

former une boule

faire ensuite trois tours

partager votre pâte en deux parts

étaler la base de la galette

mettre la frangipane en réservant 2 cm sur le pourtour et penser à  
mettre la fève !

étaler la deuxième part

elle doit être légèrement plus grande que la base pour couvrir la  
frangipane et s'ajuster à la base

couper vos ronds avec un couteau bien aiguisé pour ne pas gêner le  
feuilletage à la cuisson

badigeonner le tour de la base en évitant le bord, toujours pour  
permettre la formation du feuilletage

poser la deuxième abaisse

faire des décors à votre convenance

badigeonner de jaune d'oeuf légèrement dilué à l'eau en évitant le  
bord de la galette

enfourner four préchauffé 1/2 à 200°  
(un peu moins selon les fours)

alors, facile non ?

\*\*\*