



Les Gourmandises de Marina

GALETTE DES ROIS A LA FRANGIPANE

Ingrédients :

2 ronds de pâte feuilletée

Crème pâtissière :

25 cl de lait

Arome vanille

2 jaunes d'œufs

50 grs de sucre

25 grs de farine

Appareil amande :

4 jaunes d'œufs

100 grs de sucre

200 grs de poudre d'amande

80 de beurre ramolli

1 cuillère à soupe de rhum

1 fève

Préparation de la crème pâtissière :

Chauffer le lait avec la vanille (arome ou gousse de vanille).

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajouter la farine.

Verser le lait bouillant sans cesser de mélanger pendant 2 minutes.

Remettre la préparation dans la casserole à feu très doux et faire épaissir tout en mélangeant.

Quand la crème nappes la cuillère ôter du feu et laisser refroidir.

Préchauffer le four à 240° (th 8).

Dans un saladier mélanger le sucre et les jaunes jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporer peu à peu la poudre d'amande et le beurre ramolli.

Ajouter à fur et à mesure la crème pâtissière refroidie au mélange, attention la crème d'amande doit rester plus ou moins dense et non liquide.

Terminer votre frangipane en y incorporant le rhum.

Déposer la frangipane à 2 cm du bord sur le 1er disque de pâte feuilletée, mettre la fève, déposer le deuxième disque et fermer en enroulant le bord. Badigeonner avec un jaune d'œuf et faire des traits avec la lame d'un couteau à l'envers pour ne pas trouser la pâte.

Cuire la galette 10 minutes puis baisser la température à 210° (th 7) pendant environ 20 minutes.