



GALETTE DES ROIS A LA PISTACHE

400g de pâte feuilletée préparée la veille –

Crème pâtissière : 25cl lait entier frais - 60g sucre semoule - 1 gousse de vanille - 3 jaunes d'oeufs - 30g maïzena –

Crème d'amandes : 135g de beurre pommade - 135g sucre semoule - 135g poudre d'amandes - 3 oeufs - 3 càs de rhum - 25g maïzena - + la crème pâtissière –

Crème pistache : 450g crème d'amandes + 30g pâte de pistache –

Pour la crème pâtissière : dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée + la moitié du sucre. Retirer, couvrir et laisser infuser quelques minutes.

Dans un bol, fouetter les jaunes d'oeufs avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange soit blanc. Incorporer la maïzena. Mélanger.

Retirer la gousse de vanille du lait. Verser le lait sur le mélange jaunes/sucre en fouettant. Remettre dans la casserole et porter à ébullition tout en mélangeant. Laisser bouillir 2 à 3 minutes.

Retirer la casserole du feu. Laisser refroidir en recouvrant au contact de film alimentaire.

Pour la crème d'amandes : dans un saladier, travailler à la spatule le beurre. Incorporer dedans et dans l'ordre : le sucre, la poudre d'amandes, les oeufs un par un, la crème pâtissière, le rhum puis pour finir la maïzena.

Peser 450g de crème d'amandes, y ajouter les 30g de pâte de pistache. Mélanger.

Etaler la pâte feuilletée en un grand rectangle. La couper en 2. Placer une partie dans le moule. Piquer le fond. Répandre la crème d'amandes à la pistache. Placer la fève. Rabattre les bords. Passer au pinceau du jaune d'oeuf. Placer le 2ème rectangle de la même dimension que l'intérieur du moule. Appuyer sur les bords. Dorer à l'oeuf. Dessiner à l'aide d'un couteau du côté non tranchant. Mettre au réfrigérateur 1 heure minimum.

Préchauffer le four à 200°. Enfourner. Cuire 35minutes.

A déguster tiède.