

Galette des rois



Pour une galette d'environ 30 cm de diamètres (6 personnes)

Deux cercles de pâte feuilletée (maison ou alors pur beurre)

Crème aux amandes

- 75 g de beurre demi-sel
- 75 g d'amandes
- 75g de sucre glace
- 2 oeufs
- 7g de maïzena
- 15g de rhum ambré de qualité

Crème pâtissière

- 70g de lait entier
- 1 de jaune d'œuf
- 17g de sucre
- 2g de farine
- 7g de beurre
- une pointe de couteau de vanille en poudre

Dorure

- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de lait
- 1 cuillère à café de sucre

La pâte feuilletée est une pâte assez facile à travailler. Elle est plutôt élastique donc on peut faire plein de choses, en revanche, la quantité de beurre qu'elle contient la rend très peu résistante à la chaleur. Du coup, il faut souvent la remettre au frais pour pouvoir la manipuler plus facilement.

Etaler les cercles de pâte feuilletée sur deux feuilles de papier sulfurisé et les remettre au frais.

Préchauffer le four à 180°C et enfourner les amandes pour un quart d'heure. Sortir les amandes et lorsqu'elles ont refroidi, les mixer finement.

Dans un bol, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, la maïzena et le beurre ramolli (je le fais légèrement fondre au micro ondes). Mélanger, ajouter le rhum et l'œuf. Mélanger à nouveau et laisser reposer au frais.

Faire chauffer le lait avec le sucre.

Dans un bol, mettre le jaune d'œuf, la vanille et la farine et mélanger, puis verser le lait chaud et mélanger.

Remettre le tout dans la casserole et porter doucement à ébullition. Lorsque la crème bout, baisser le feu et laisser cuire environ 5 minutes jusqu'à ce que la crème épaisse. Sortir du feu, laisser reposer quelques minutes et ajouter le beurre, puis mélanger à nouveau.

Laisser refroidir complètement.

Préchauffer le four à 200°C.

Mélanger la crème pâtissière et la crème aux amandes et étaler le mélange sur un des disques de pâte.

Recouvrir avec le second disque, bien appuyer sur les bords pour souder la galette. Avec la pointe d'un couteau, faire des dessins sur le dessus.

Mélanger l'œuf, le lait et le sucre dans un bol et étaler au pinceau sur la galette.

Enfourner pour 25 à 30 minutes en surveillant la cuisson. La galette doit être bien dorée.

Déguster tiède si on peut, ou froide.