

## GALETTE DES ROIS A LA CREME D'AMANDES OU A LA FRANGIPANE



### INGREDIENTS :

2 ronds de pâte feuilletée de 24 cm

#### Pour la crème d'amande :

- 2 oeufs
- 120 g de poudre d'amandes obtenue à partir d'amandes entières non émondées
- 120 g de sucre
- 120 g de beurre mou
- 1 cuillère à soupe de Rhum

#### Pour décorer :

- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à soupe de lait
- Une fève

#### Sirop :

- 50 gr d'eau
- 65 gr de sucre

#### Crème pâtissière :

- ¼ de l de lait entier
- une gousse de vanille
- 50 gr de sucre semoule
- 2 jaunes d'œufs
- 10 gr de farine
- 10 gr de maïzena

#### Crème frangipane :

- 100 gr de crème pâtissière ajoutée à la crème d'amandes

### PROGRESSION :

- Etaler la pâte feuilletée pour faire deux disques de 24 cm.
- Les laisser reposer au frais environ 30 mn minimum.

#### Pour la crème d'amande :

- Travailler le beurre à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce qu'il soit bien crémeux.
- Réduire les amandes entières non émondées en poudre avec le robot.
- Ajouter la poudre d'amandes, le sucre et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Ajouter les oeufs légèrement battus, le rhum. Mélangez bien à l'aide d'un fouet.
- Réserver au frais afin que la crème soit ferme pour être étalée sans couler.

### Crème pâtissière :

- Fendre la gousse de vanille, gratter les graines et les mettre dans le sucre, mélanger avec les jaunes d'œufs.
- Verser en pluie la farine mélangée à la maïzena, puis verser en deux fois le lait.
- Chauffer et laisser épaissir la crème en remuant pour éviter qu'elle attache.
- Laisser refroidir la crème avant de l'incorporer à la crème d'amandes.

### Crème frangipane :

- Incorporer 100 gr de crème pâtissière froide à la crème d'amandes
- Réserver au frais avant de l'étaler sur la galette.

### Préparation de la galette :

- Préchauffer le four à 200 °C (th. 7)
- Mélanger un jaune d'œuf avec le lait.
- Sur une silpat® ou une feuille de papier sulfurisée, poser un disque de pâte feuilletée.
- Badigeonner son pourtour avec le mélange œuf-lait, sur environ 2 cm de largeur.
- Étaler la crème d'amandes en laissant le pourtour badigeonné libre.
- Déposer une fève en l'enfonçant légèrement.
- Poser le second disque, lisser avec vos mains afin de faire sortir l'air.
- Faites-le adhérer avec le premier en appuyant légèrement avec vos doigts, sur tout le pourtour.
- Faire une légère entaille au milieu afin que la galette ne gonfle pas trop.
- Faire des petites entailles sur le pourtour, avec la pointe d'une fourchette pour bien sceller la pâte.
  
- Dessiner sur la surface, avec le côté non tranchant d'un couteau des dessins.
- Dorer toute la surface avec le mélange jaune d'œuf/lait en passant 2 fois.
- Mettez au frais pendant 30 minutes.
- Enfourner et baisser le four à 180° (Th 6). Faire cuire pendant environ 40 minutes, la galette doit être bien dorée.
- Dès que le feuilletage est bien levé et de couleur brun clair, environ à la moitié de la cuisson, sortir la plaque et la retourner. C'est pour obtenir une coloration uniforme et cela permet de chasser l'excédent de vapeur dans le four.
- Préparer le sirop en mélangeant dans une casserole l'eau et le sucre avec de la vanille liquide, mettre à chauffer, dès que le sirop atteint l'ébullition stopper la cuisson.
- Dès la sortie du four, passer le sirop avec un pinceau sur tout le dessus de la galette.
- Laisser un peu refroidir la galette avant de la déguster ou la faire tiédir avant de la servir.

### Notes :

*Pour ma part, j'ai réalisé deux galettes :*

- *La première avec la crème frangipane*
- *La deuxième avec la crème d'amandes*

*Les deux sont bonnes, mais notre préférence va nettement sur la deuxième avec la crème d'amandes. Cependant, je mettrai un petit moins de beurre et j'ajouterai un peu de crème fraîche la prochaine fois.*