

Des petites galettes des rois à la fève tonka pour le gouter

Pour 8 galettes de 8cm de diamètre

400g de [pâte feuilletée](#)

Crème pâtissière

1 jaune d'œuf

115ml de lait

55g de sucre

25g de maïzena

1 fève tonka râpée

Crème d'amande

75g de beurre mou

60g de sucre en poudre

75g de poudre d'amande

1 œuf

115g de crème pâtissière

1 œuf pour la dorure

1 cercle de 10 cm de diamètre

Pour la crème pâtissière : fouettez le jaune d'œuf et le sucre, ajoutez la maïzena et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Versez le lait dans une casserole, ajoutez la fève tonka râpée et portez à ébullition. Versez le lait chaud sur la préparation précédente, mélangez puis remettez sur le feu. Laissez cuire à feu moyen sans cessez de remuez jusqu'à ce que la crème se forme et nappe la cuillère. Filmez au contact et laissez refroidir.

Préparez la crème d'amande : Mélangez le beurre mou et le sucre, ajoutez la poudre d'amande et l'œuf.

Incorporez 115g de crème pâtissière à la crème d'amande et mélangez bien, réservez au frigo.

Étalez une pâte feuilletée et découpez 8 ronds de pâte de 10 cm de diamètre en vous aidant d'un cercle à tarte ou d'un bol, puis découpez 8 autres disques un peu plus grands que les précédents.

Déposez les petits disques de pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson, piquez-les et garnissez-les de frangipane à la fève tonka à l'aide d'une poche à douille, en laissant le bord libre sur 1 petit centimètre. Recouvrez la frangipane avec un deuxième disque plus grand et soudez les bords en appuyant dessus fortement, dorez à l'œuf battu et laissez au frais pendant 30 minutes. Préchauffe le four à 200°C.

Repassez une deuxième couche de dorure, faite un trou au milieu de la pâte et tracez des lignes parallèles sur la pâte pour la décorer. Enfournez à 200°C pendant 15-20 minutes.