

Galette des rois à la frangipane

8 Janvier 2022 , Rédigé par elka



Recette de grand-mère

Niveau de difficulté : Moyen

Pour 6 personnes – Préparation : 15 min – Cuisson : 35 min

Conservation : 48 heures

1. Préchauffez le four à 200 °C.
2. Faites fondre le beurre dans la casserole.
3. Mélangez le sucre et le beurre fondu dans le saladier.
4. Ajoutez l'oeuf, le rhum et la poudre d'amandes. Mélangez bien.
5. Si vous utilisez de la pâte feuilletée maison, étalez celle-ci au rouleau à pâtisserie et découpez-y 2 cercles de même taille, en vous aidant du cercle à pâtisserie ou de l'assiette.
6. Posez un premier cercle sur 1 feuille de papier cuisson.
7. Étalez la crème d'amandes dessus, en laissant 1 cm de pâte non recouverte sur tout le pourtour.
8. Posez la fève sur la crème.
9. Battez le jaune d'oeuf et le lait pour la dorure.
10. Étalez un peu de dorure sur le bord de la pâte au pinceau de cuisine et recouvrez avec le deuxième cercle de pâte feuilletée.
11. Appuyez avec le bout des doigts sur tout le pourtour afin de réunir les deux cercles, puis badigeonnez la galette du reste de dorure.
12. Quadrillez le dessus avec le dos du couteau en faisant attention à ne pas crever la pâte.
13. Enfournes pour 30 minutes environ.

Ingrédients

2 pâtes feuilletées maison ou du commerce

Pour la crème d'amandes

100 g de beurre

100 g de sucre en poudre

1 oeuf

1 c. à soupe de rhum blanc

150 g de poudre d'amandes

Pour la dorure

1 jaune d'oeuf

2 c. à soupe de lait

Équipement

1 casserole

1 cuillère en bois

1 pinceau de cuisine

1 saladier

1 grande assiette ou 1 grand cercle à pâtisserie

papier cuisson

1 rouleau à pâtisserie

1 fève