

EPIPHANIE

GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE

Ingrédients

(Pour 6 personnes)

- Pour la crème pâtissière :
 - 45 g de farine
 - 50 g de sucre blanc
 - 3 jaunes d'oeuf
 - 3 dl de lait demi-écrémé
 - 1 gousse de vanille fendue ou 1 c. à café de pâte de vanille
- Pour la crème d'amandes :
 - 100 g de poudre d'amandes pelées
 - 100 g de beurre en pommade
 - 100 g de sucre blanc
 - 1 oeuf
 - 2 c. à soupe de rhum brun
- Pour la finition :
 - 2 rouleaux de pâte feuilletée ronde
 - 1 jaune d'oeuf pour la dorure

Préparation:

Préchauffer le four à 180°C (th. 6)

Etape 1 : réalisation de la crème pâtissière Mettre le lait à bouillir avec la gousse de vanille fendue ou la pâte de vanille. Pendant ce temps, blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre et ajouter la farine. Bien mélanger. Lorsque le lait frémit, retirer la gousse et le verser sur les oeufs blanchis. Bien mélanger et verser le tout dans la casserole. Porter à ébullition et cuire pendant 3 min dès la reprise de l'ébullition jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse. Verser ensuite dans un plat, couvrir à l'aide d'un papier film alimentaire et refroidir rapidement.

Etape 2 : réalisation de la crème d'amandes Dans un bol, mélanger le beurre en pommade et le sucre, ajouter l'oeuf entier, la poudre d'amandes et le rhum. Bien mélanger et réserver.

Etape 3 : réalisation de la crème frangipane Mélanger la crème pâtissière et la crème d'amandes jusqu'à ce que la masse soit homogène.

Etape 4 : réalisation de la galette Découper deux cercles à l'aide d'une plaque à gâteau, l'un peut être légèrement plus grand que l'autre. Déposer le disque le plus petit sur une plaque chemisée. Y répartir la crème frangipane en laissant 2 cm de marge sur les bords. Y insérer la fève ! Recouvrir le tout à l'aide du deuxième cercle de pâte et replier les bords sur le premier disque (attention à bien refermer). Réaliser une légère décoration (quadrillage ou autre) à l'aide d'une pointe de couteau et napper avec le jaune d'oeuf pour dorer la pâte.

Cuire pendant environ 30 à 35 minutes dans la partie inférieure du four.

Conseils : la crème frangipane peut être réalisée un jour avant afin qu'elle soit plus ferme.

