

Galette des rois crème d'amande amandes torréfiées & pépites de chocolat



Pour 8-10 personnes

Pour la crème d'amande :

- 90 g de poudre d'amandes
- 90 g de beurre pommade
- 90 g de sucre
- 1 œuf
- 30 g de maïzena
- 20g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 jaunes d'œuf
- 150 ml de lait
- 1/2cc poudre de vanille

Préchauffer le four à 220°C (thermostat 7).

Préparer la crème pâtissière en mélangeant les jaunes, 20g de sucre en poudre et le sucre vanillé, 15g de maïzena. Une fois le mélange bien fouetté, le verser sur le lait chaud infusé avec la poudre de vanille et cuire la crème sur le feu jusqu'à ébullition. La crème pâtissière peut tout à fait être préparée la veille.

Préparer la frangipane en mélangeant le beurre en pommade avec le sucre avec un fouet, puis ajouter la poudre d'amandes.

Rajouter les œufs battus un à un et mélanger au fouet.

Incorporer la maïzena restante, fouetter doucement et réserver.

Mélanger la crème pâtissière refroidie avec la frangipane et mettre au frigo pendant 30 minutes.

Montage :

- 2 Pâtes feuilletées + 1 fève
- 1 jaune
- 30g d'amandes torréfiées et 40g de pépites de chocolat

Dérouler une des pâtes sur une plaque de four et y verser la préparation. Ne pas oublier la fève. Parsemer d'amandes torréfiées et de pépites de chocolat.

Humidifier à l'aide d'un pinceau le pourtour de la pâte avant de recouvrir avec l'autre pâte et de sceller les bords.

Dans un bol, diluer le jaune d'œuf avec 1 CS d'eau, et à l'aide d'un pinceau, badigeonner la galette.

Avec la pointe d'un couteau, faire des croisillons sur la pâte.

Baisser le four à 175°C et faire cuire la galette environ 30 min.