

Galette des rois (excellente frangipane)

- 2 rouleaux de pâte feuilletée

Pour la crème d'amandes :

- 100 g de poudre d'amandes
- 50 g de beurre pommade
- 50 g de sucre glace

Mélanger tous les ingrédients de façon homogène.

Pour la crème pâtissière (celle de votre choix, ici celle de Hermé) :

- 40 g de Maïzena
- 100 g de sucre en poudre
- 50 cL de lait entier
- 1 gousse de vanille (ou 1 càc de vanille en poudre)
- 3 jaunes d'œufs
- 25 g de beurre mou

Dans une casserole à fond épais, mélanger au fouet la Maïzena, 30 g de sucre et de lait. Fendre en deux la gousse de vanille en deux et gratter les graines avec la pointe d'un petit couteau. Ajouter la gousse et les graines de vanille (ou la vanille en poudre) dans la préparation. Porter à ébullition sur feux doux, en fouettant.

Dans une jatte, fouetter pendant trois min les jaunes d'œufs avec le reste du sucre. Verser dessus en un mince filet le lait chaud vanillé tout en fouettant. Reverser la préparation dans la casserole. La poser sur feu moyen et amener à la toute première ébullition sans cesser de fouetter. La retirer aussitôt du feu et verser de nouveau la préparation dans une petite jatte.

Préparer une grosse jatte de glaçons et placer aussitôt la petite dedans.

Diviser le beurre en petites noix sur une assiette. Lorsque la crème n'est plus qu'à 60°C, ajouter les morceaux de beurre en remuant vivement. Pour éviter qu'une croûte ne se forme en surface, couvrir le dessus de la crème d'un film étirable le temps de la laisser refroidir. (**Vous pouvez cette dernière étape si vous le souhaitez, soit ne pas mettre le beurre**).

Mélanger les deux crèmes.

Sur la plaque du four recouverte de papier cuisson, déposer un premier disque de pâte feuilletée. Recouvrir de garniture (en ajoutant une fève si vous le souhaitez), en laissant une bande de 1 cm sur les bords.

Badigeonnez cette bande de blanc d'œuf.

Recouvrir du second disque de pâte feuillée et bien souder les bords.

Dorer la galette avec le jaune d'œuf allongé avec de l'eau.

Cuire dans le four préchauffé à 210°C pendant 25 à 30 min. Surveiller et si la galette dore trop vite, la recouvrir d'alu.



