

Galette des Rois à la Frangipane

Pour une galette

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- Pour dorer la galette : 1 jaune d'œuf + un peu de sucre + 1/2 c à s d'eau ou 1/2 c à s de café du matin

Pour la crème d'amande

- 125g de beurre mou
- 100g de sucre
- 150g d'amande en poudre
- 1 cuil. à café de rhum
- 3 jaunes d'œufs
- 160g de crème pâtissière

Commencez par préparer la crème pâtissière. Filmez ensuite avec du film alimentaire et laissez refroidir une heure.

Pour la crème d'amandes, travaillez ensemble le beurre pommade et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez les jaunes d'œufs un par un puis la poudre d'amandes.

Mélangez la crème pâtissière à la crème d'amandes en ajoutant le bouchon de rhum.

Étalez une première pâte. Partez du centre pour étaler la crème. Arrêtez vous à 2 centimètres du bord. Insérez la fève dans la crème. Badigeonnez le bord de pâte avec un peu d'eau. Déposez la deuxième pâte en soudant les bords. Dorez le dessus de la galette au jaune d'œuf. Dessinez des stries avec un couteau. Réfrigérez la galette pour une heure.

Préchauffez ensuite le four à 200°, enfournez pour 10 minutes puis baissez la température à 180° et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes environ.

La température du four et la durée de cuisson sont à adapter à votre propre four.