

# Galette des rois

## A la frangipane

### Informations :

- difficulté : facile
- pour une grande galette de 10-12 parts
- préparation d'environ 10 minutes
- cuisson d'environ 40 minutes



### Ingrediénts :

- 2 pâtes feuilletées
- 110g d'amandes décortiquées
- 100g de sucre blanc
- 110g de beurre doux mou
- 2 œufs entiers
- 1 jaune d'œuf pour la dorure

### Préparation :

- 1) Commencer par préparer la poudre d'amandes en mixant finement les amandes préalablement décortiquées à l'aide d'un blender. Réserver.
- 2) Confection de la crème d'amandes :
  - a. Dans un saladier, travailler le beurre mou en pommade à l'aide d'une corne.
  - b. Ajouter le sucre et travailler l'ensemble en une pâte homogène.
  - c. Ajouter ensuite les deux œufs préalablement battus en omelette.
  - d. Terminer en ajoutant la poudre d'amandes. Battre au fouet pour émulsionner la préparation.
- 3) Montage de la galette :
  - a. Étaler la première pâte sur le plan de travail fariné pour ne pas qu'elle colle.
  - b. Verser la crème d'amandes dessus et l'étaler généreusement avec le dos d'une cuillère. Laisser un bord de pâte nue de 2cm environ sur tout le pourtour de la galette.
  - c. Mouiller à l'eau ce bord de pâte et y déposer la seconde pâte feuilletée. Bien souder les deux pâtes entre elles pour ne pas que le feuilleté s'ouvre en cuisson.
  - d. A l'aide de la pointe d'un couteau, décorer la galette de motifs en cercles. Trouer le centre de la galette d'une petite cheminée, et percer les motifs de la pâte du dessus de quelques petits trous avec la pointe d'une aiguille.
  - e. Dans un bol, diluer le jaune d'œuf dans une cuillère à soupe d'eau tiède. Badigeonner la galette au pinceau pour qu'elle dore en cuisson.
- 4) Mettre à four chaud à 200°C environ 40 minutes. La galette est cuite quand le feuilleté a bien gonflé et qu'elle est d'une belle couleur dorée.

### 💡 Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

- Inutile de préciser que cette recette est encore meilleure avec une pâte feuilletée maison..
- La cheminée ainsi que les petits trous d'aération sont indispensables pour chasser l'air en cours de cuisson ; sans eux, le feuilleté se déforme et se craquelle.

Juste un œuf