

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## GALETTE DES ROIS 2017

**Pour 6 personnes :**

**Galette des Rois : 300g pâte feuilletée - 1 jaune d'oeuf pour la dorure -**

**Crème pâtissière : 125g lait - 12g farine T.45 - 10g sucr semoule - 1 jaune d'oeuf - 1/2 gousse de vanille -**

**Infuser la 1/2 gousse de vanille grattée dans le lait porté à ébullition et retiré du feu. Couvrir et laisser infuser 15 minutes. Dans un cul de poule ou saladier blanchir au fouet le jaune d'oeuf avec le sucre. Ajouter la farine, fouetter. Verser la moitié du lait (gousse retirée), mélanger. Reverser dans la casserole. Faire épaisir sur feu doux sans cesser de fouetter. Verser dans un plat (à gratin rectangulaire pour moi), couvrir au contact de film alimentaire et entreposer au réfrigérateur environ 1h00.**

**Crème d'amande : 75g beurre doux très mou - 75g poudre d'amande - 75g sucre glace - 1et 1/2 oeuf entier (75g~) - Mélanger le beurre et le sucre glace. Ajouter la poudre d'amande, mélanger pour obtenir un mélange homogène. Ajouter l'oeuf puis la moitié d'oeuf. Mélanger bien l'ensemble.**

**Crème frangipane :**

**Verser les 2 crèmes dans la cuve du robot muni du fouet. Battre à vitesse lente. Ajouter 1 à 2 càs de rhum.**

**Montage : Préchauffer le four à 180° (th.6).**

**Etaler sur le plan de travail légèrement fariné la pâte feuilletée, découper 2 disques de 30cm. Le 1er disque posé sur la plaque à pâtisserie légèrement humide, humidifier d'eau le bord sur 1cm1/2. Garnir le centre du disque de crème frangipane. Placer la fève. Couvrir avec le 2è disque. Presser le bord avec les doigts sans écraser. Chiqueter tout le tour avec le dos de la lame d'un couteau. Dorer au jaune d'oeuf. Mettre au réfrigérateur 30 minutes. Dorer une 2è fois dessiner le dessus avec le dos d'une lame d'un couteau. Percer à quelques endroits (pour laisser échapper la vapeur). Enfourner et cuire 35 minutes.**