

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette de Pierre Hermé adaptée au Thermomix et au KitchenAid

## Galette des rois frangipane framboises



J'ai utilisé le Thermomix pour cuire la crème pâtissière et le KitchenAid pour la frangipane. 2 pâtes feuilletées de 28 cm de diamètre sont nécessaires (je les ai achetées "prêtes à dérouler")

### CREME PATISSIERE A LA VANILLE (125 g)

Dans le bol du TM

90 g de lait  
les grains d'une demi-gousse de vanille  
20 g de sucre  
1 jaune d'œuf  
8 g de fécule de maïs (ou maïzena)

**Mixer le tout 20 sec VIT 4 puis régler 3 min à 90° VIT 3.** Laisser tiédir la crème pâtissière et ajouter 10 g de beurre à température ambiante **et mélanger de nouveau.**



### CREME FRANGIPANE AUX FRAMBOISES

Dans le bol du KitchenAid, avec le fouet à fil

100 g de beurre ramolli (à température ambiante)  
100 g de sucre glace (80 g suffisent pour moi)  
100 g de poudre d'amande  
1 cc de maïzena  
2 œufs entiers  
1 goutte d'amande amère

**Battre VIT 2 jusqu'à complète homogénéité.** Ajouter la crème pâtissière refroidie. La crème frangipane est prête. Facile, n'est-ce pas ? Mettre au frais quelques instants.



Sur une toile en silicone (Silpat de Demarle) ou du papier cuisson, déposer le premier rond de pâte feuilletée. Badigeonner le pourtour d'oeuf battu.

Verser la frangipane à partir du centre et y déposer quelques framboises surgelées. Ne pas oublier d'ajouter les fèves. Cette année, j'en ai mis 4, pour rigoler...



Sceller l'autre rond de pâte feuilletée par-dessus, en appuyant légèrement sur les bords pour qu'il colle bien et que la galette ne s'ouvre pas pendant la cuisson en laissant échapper la frangipane (ça m'est arrivé une année).

Préchauffer le four à 250°C.

Laisser refroidir la galette, pendant 30 min au frais. Moi, je l'ai laissé 1/4 d'heure. La badigeonner d'oeuf battu et faire des petits dessins à la fourchette ou au couteau...



Enfourner la galette et baisser le thermostat à 200°C. **Cuire environ 35 à 40 min.** La mienne a cuit pendant 35 min.



En la coupant, elle était bien croustillante...