

Galette des rois

à la frangipane



Pour une galette de 22 cm de diamètre (6 personnes)

Préparation : 30 minutes

Repos : 30 minutes

Cuisson : 1 heure de cuisson pour la galette + 2 à 3 minutes pour la crème pâtissière

- 2 disques de 22 cm de diamètre ou 300 g (environ) de pâte feuilletée maison ou 2 pâtes feuilletées du commerce

Pour la garniture frangipane :

Crème pâtissière :

- 125 g de lait
- 1/3 de gousse de vanille ou 1/2 c à café d'extrait de vanille liquide
- 25 g de sucre
- 1 jaune d'œuf (gros calibre)
- 15 g de farine tamisée

Crème d'amandes :

- 80 g de poudre d'amandes
- 80 g de beurre pommade (à température ambiante)
- 60 g de sucre
- 1 œuf + 1 jaune d'œuf (calibre moyen)
- 1 c à dessert de rhum (facultatif)

Dorure :

- 1 jaune d'œuf
- sirop de sucre de canne (facultatif)

Préparez la garniture de la galette : *Pensez à sortir votre beurre à l'avance du réfrigérateur pour qu'il soit bien mou pour la crème d'amandes.*

1°) Préparez la crème pâtissière : *Elle peut se préparer quelques heures à l'avance en la conservant au réfrigérateur. Vous aurez besoin de 100 g de cette crème pour la frangipane.*

Fendez en 2 la portion de gousse de vanille et récupérez ses grains à l'aide d'un couteau. Versez le lait dans une casserole et ajoutez la vanille. Faites chauffer à petit frémissement.

Dans un saladier ou un cul de poule, fouettez le jaune et ajoutez le sucre. *Il est important de fouetter le jaune avant d'ajouter le sucre, cela évite de cuire le jaune et de se retrouver avec des petits grumeaux.* Fouettez et incorporez la farine tamisée. Versez, tout en mélangeant, une partie du lait chaud vanillé, puis le reste.

Reversez le tout dans la casserole et faites épaissir sur feu moyen pendant 2 à 3 minutes sans cesser de mélanger. *Attention, cela va très vite !*

Réservez la crème dans un récipient plutôt large pour avoir une faible épaisseur qui va permettre un refroidissement rapide. Filmez la crème au contact pour éviter la formation d'une peau. Réservez au réfrigérateur le temps de préparer la crème d'amandes.

2°) Préparez la crème d'amandes : Fouettez le beurre pommade avec le sucre. Ajoutez l'œuf entier et le jaune et continuez à mélanger doucement pour éviter d'incorporer de l'air. *La galette risquerait de gonfler beaucoup trop à la cuisson.* Ajoutez la poudre d'amandes et mélangez à présent avec une spatule.

Parfumez avec le rhum. Si vous ne mettez pas de rhum, vous pouvez ajouter un peu de vanille liquide.

Dans un saladier, mélangez 200 g de crème d'amandes avec 100 g de crème pâtissière bien froide. *Si vous préparez la crème d'amandes à l'avance et la conserver au réfrigérateur, méfiez-vous celle sera plus compacte et difficile à travailler. La crème d'amandes se congèle bien.*

Vous avez maintenant une crème frangipane que vous réserverez au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utiliser.

Montage de la galette : *Si vous optez pour des disques de pâtes feuilletée du commerce, il faudra les recouper avec un cercle à pâtisserie ou un récipient retourné, par exemple. Cette étape peut se faire au début de la recette ou quand la galette est garnie. Je fais mes disques de la même dimension et cela fonctionne très bien mais vous pouvez aussi faire un disque un peu plus grand pour recouvrir la garniture.*

Une fois découpés, réservez vos disques de pâte feuilletée 15 minutes au réfrigérateur. *Il faut toujours utiliser la pâte feuilletée très froide.*

Placez un disque de pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Réservez l'autre au réfrigérateur. Étalez la crème frangipane bien froide sur la surface de la pâte en laissant un bord libre d'environ 2 cm. Placez une fève dans la crème. *Évitez le centre sinon personne n'aura la fève.* A l'aide d'un pinceau, badigeonnez le bord libre avec un peu d'eau. *N'utilisez pas de jaune d'œuf qui risque de s'écouler sur les bords et qui empêcherait le feuilletage de se développer.* Recouvrez la garniture avec le deuxième disque. Soudez-bien le bord avec votre index. A l'aide d'un couteau, chiquetez les bords de la pâte. *Ceci permet de bien souder la pâte et ainsi d'éviter les fuites pendant la cuisson.* A l'aide d'un pinceau, badigeonnez la surface de la pâte avec du jaune d'œuf légèrement battu.

Placez votre galette au réfrigérateur 20 à 30 minutes au réfrigérateur. *Ceci permet de fixer la dorure et de pouvoir faire une décoration facilement.*

Préchauffez le four à 200° C (chaleur tournante). Faites le décor souhaité à l'aide d'un couteau pointu sans percer la pâte puis faites 3 petites entailles ce qui permettra de faire échapper l'air contenu dans la galette.

Badigeonnez de nouveau avec le jaune d'œuf. Réservez de nouveau au réfrigérateur minimum 30 minutes. Vous pouvez la préparer à l'avance par exemple le matin et la cuire le soir, *pas plus la conservation de la garniture (crème pâtissière) est très courte.*

Glissez au four pour 5 minutes puis continuer la cuisson pendant 25 minutes à 180° C, puis 20 minutes à 160° C. Sortez la galette du four et badigeonnez-la de sirop de sucre de canne et finissez la cuisson 10 minutes à 160° C. *Si vous ne faites pas l'étape sirop, le temps à 160° C sera de 30 minutes. Les temps et températures de cuisson dépendent du four de chacun.*

Préférez une cuisson longue avec changement de température qui permettra de développer le feuilletage et de cuire parfaitement la pâte.

Laissez refroidir la galette sur une grille.

Au moment de la dégustation, glissez-là au four à 120° C pendant environ 15 minutes. Le but n'étant pas de recuire la galette mais juste la tiédir.