

Recette galette des rois

Ingrédients :

Pour la pâte feuilletée :

- Deux ronds de pâte feuilletée pur beurre de qualité (j'aime bien celle de Grand F...)
- Un œuf
- Une cuillère à soupe rase de sucre glace

Pour la crème patissière :

- un jaune d'œuf
- 30g de sucre blanc
- 25cl de lait
- 40g de Maïzena
- 2 sachets de sucre vanillé

Pour la crème d'amande :

- 200 g de beurre doux à température ambiante
- 100 g de sucre glace
- 50 g de sucre blanc (possible de diminuer pour limiter le sucre)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 g de poudre d'amande
- 3 œufs entiers et un jaune (ou 4 œufs entiers, peu de différence à la fin)
- 1 (ou 2) cuillère à soupe de rhum blanc et une de rhum ambré (facultatif, peut être remplacé par une demi-cuillère à café d'extrait d'amande amère)

Instructions :

La veille, réaliser la crème patissière :

Battre, au fouet électrique, un jaune d'œuf avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter petit à petit la maïzena en battant.

Verser le lait froid sur le mélange tout en battant doucement. Finir de manière plus énergique pour détendre le mélange.

Verser dans une casserole et chauffer tout en remuant en continu. Quand la crème commence à épaissir, diminuer fortement la température et continuer encore une minute.

Verser dans un bol et filmer au contact pour éviter qu'une croûte se forme. (film alimentaire au contact de la crème pour éviter le contact avec l'air)

Réfrigérer pour une nuit.

Sortir le beurre à température ambiante pendant la nuit.

Le lendemain, préparer la crème d'amande :

Battre lentement le beurre avec les sucres au fouet électrique jusqu'à obtenir une crème homogène. Attention de ne pas dépasser ce stade. Ajouter les œufs et continuer à battre et bien homogénéiser.

Ajouter petit à petit la poudre d'amande. Finir avec le rhum ou l'arôme d'amande. Ajouter la crème pâtissière bien froide et homogénéiser le mélange au fouet à main.

Mettre ce mélange frangipane au frais pour 1/2 heure.

Montage de la galette :

Battre un œuf dans un petit récipient.

Sortir un rond de pâte feuilletée et avec un pinceau, bien badigeonner le bord de la pâte sur 2 cm avec l'œuf. (servira à coller les deux pâtes)

Verser le mélange frangipane sur cette pâte en faisant attention à ne pas déborder sur la partie badigeonnée. (2 cm épaisseur au moins) Bien lisser pour éviter les bulles d'air.

Sortir la deuxième pâte et badigeonner de même sur 2 cm. Recouvrir la première pâte par la seconde en alignant les bords (partie œuf sur partie œuf). Souder les deux pâtes en évacuant l'air. Il doit y avoir 1,5 cm de pâte soudée tout autour. Avec une paire de ciseaux, entailler la partie soudée sur 1 cm tout les 2 cm. (pour que le bord lève régulièrement)

Mettre le four en préchauffage à 180°C

Percer un petit trou au milieu de la pâte supérieure pour évacuer l'air et la vapeur. (Ø4mm)

Ajouter le sucre glace au restant d'œuf, bien mélanger et utiliser ce mélange pour dorer la surface. Au couteau aiguisé, dessiner des motifs de décoration. Repasser un peu de dorure après les motifs.

Il est possible de mettre à cuire dès maintenant au four chaleur tournante 180°C pour 30 à 40 minutes ou plus en fonction des fours, position médiane (jusqu'à ce que la galette soit bien dorée) Laisser refroidir hors du four sur une grille,

~~~~~

Mais le must est de mettre la galette au réfrigérateur pour 30 minutes avant de la cuire, de dorer une nouvelle fois et d'enfourner aussitôt. La dorure sera plus belle et la galette lèvera plus.

~~~~~

Régalez vous.