



Difficulté ★★ ★

Galette des rois



6 à 8



30 min



45 min



ih15

INGREDIENTS

La crème pâtissière :

250ml de lait entier

1 demie gousse de vanille

35g de sucre

20g de farine

15g de fécule de maïs

2 jaunes d'oeufs

La crème d'amandes :

1 càc d'extrait d'amandes amères

100g de poudre d'amandes

100g de beurre mou

100g de sucre

70g d'oeuf battu

La dorure :

Un jaune d'oeuf

2g de lait entier



INSTRUCTIONS

- Si tu décides de faire une pâte feuilletée maison il te faudra la réaliser la veille : Le temps de préparation de cette recette ne prend pas la réalisation de la pâte feuilletée en compte ! Sinon, tu peux utiliser deux rouleaux de pâtes feuilletées du commerce (Ce sera moins gourmand et moins feuilleté mais ça marche aussi)
- **Commence par la crème pâtissière :**
- Dans un bol, fouette les jaunes avec le sucre pour faire blanchir le tout.
- Ajoute la fleur de maïs, la farine et fouette à nouveau puis mets de côté.
- Dans une casserole, verse le lait, la demie gousse de vanille grattée et porte le tout à petite ébullition.
- Quand le lait commence à bouillir, retire-le du feu et verse-le sur ta préparation précédente tout en fouettant pour éviter que les jaunes ne cuisent.
- Reverse le tout dans ta casserole et remets sur feu moyen sans cesser de fouetter le temps que la crème épaississe.

L'atelier de Roxane

- Dès que ta crème gagne en consistance, retire-la du feu pour venir l'étaler sur du papier film alimentaire.
- Laisse la redescendre en température, puis, complètement refroidir au frais pendant 1h.
- **Prépare la crème d'amandes :**
- Dans un bol, fouette le beurre pommade avec le sucre et l'extrait d'amandes pour obtenir un mélange moussieux.
- Ajoute les oeufs battus et fouette de nouveau.
- Termine en incorporant, toujours au fouet, la poudre d'amandes
- Ta crème d'amandes est prête !
- **La crème frangipane :**
- Récupère ta crème pâtissière : attention elle doit être complètement refroidie et former un bloc avec une texture légèrement gélifiée ! Si tu rates cette étape par manque de patience, tu risques de te retrouver avec une crème frangipane beaucoup trop liquide !
- Place la crème pâtissière dans un bol et utilise un robot ou un batteur électrique pour la fouetter afin qu'elle regagne en souplesse.
- Ajoute la crème pâtissière assouplie à ta crème d'amandes, et fouette de nouveau au robot ou au batteur électrique jusqu'à ce que la crème frangipane soit bien homogène !
- Verse ta crème frangipane dans une poche munie d'une douille lisse et place-la au frais.
- **On passe au montage :**
- Découpe ton pâton de pâte feuilletée en deux
- Farine légèrement ton plan de travail pour étaler les deux pâtes feuilletées sur une épaisseur d'environ 3 mm.
- Sur une première abaisse de pâte feuilletée, poche en serpentín en partant du centre, un cercle de 20cm avec ta crème frangipane : Tu peux utiliser un cercle pour marquer ta pâte sans jamais la couper afin de t'aider à faire un cercle bien régulier.
- Badigeonne légèrement les bords extérieurs de la pâte sur environ 3 cm à l'aide d'un pinceau humide pour pouvoir souder les deux disques de pâte.
- Place la fève dans ta crème frangipane sur un bord extérieur pour éviter de tomber dessus à la découpe !

- Déroule la seconde pâte feuilletée sur la frangipane et soude les bords en appuyant légèrement avec les doigts pour bien chasser l'air.
- Utilise un couteau bien tranchant pour découper un disque de 24 cm en suivant la marque réalisée afin de donner la forme finale à ta galette retire l'excédent de pâte feuilletée.
- Toujours à l'aide d'un couteau ou d'un cutter, chiquète les bords de ta galette en réalisant des entailles en biais sur tout le tour.
- Dans un petit bol, mélange le jaune d'oeuf avec le lait entier.
- Puis, à l'aide d'un pinceau badigeonne ta galette sur toute la surface pour obtenir une belle dorure !
- **ATTENTION** : ne met pas de dorure sur les bords, sans quoi, ton feuilletage risque de ne pas se développer !
- Place ta galette au frais 20 minutes et lance le préchauffage de ton four à 230°
- Avec un couteau ou un cutter, raye le dessus de ta galette pour réaliser le motif de son choix : Veille à ne pas entailler trop profond la pâte feuilletée.
- Pique ta galette au centre et à quelques endroits dans les motifs.
- Abaisse immédiatement la température à 190°C puis enfourne ta galette pendant 45 minutes.
- À la sortie du four, tu peux venir lustrer ta galette avec un sirop : Fais bouillir 50g d'eau avec 50g de sucre et avec un pinceau, nappe ta galette
- Elle sera brillante et croustillante à souhaits !

CONSERVATION

La galette se conserve 3 jours au frais.