

# Galette des rois à la framipane



QUANTITÉ

4 personnes



PRÉPARATION

40 minutes



REPOS

Non



CUISSON

45 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT :

- |                              |                                   |
|------------------------------|-----------------------------------|
| - 2 pâtes feuilletées rondes | POUR LA CRÈME D'AMANDE            |
| POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE     | - 100g de beurre mou              |
| - 2 jaunes d'œuf             | - 100g de poudre d'amande         |
| - 15g de maïzena             | - 50g de sucre glace              |
| - 20g de sucre               | - 1 œuf                           |
| - 200ml de lait d'amande     | - 1 cuillère à soupe de rhum brun |
| - 20g de beurre              | POUR LA DORURE                    |
|                              | - 1 œuf                           |



## PRÉPARATION DE LA CRÈME PÂTISSIÈRE

Dans une casserole, portez le lait à ébullition puis laissez reposer hors du feu.

Pendant ce temps, dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajoutez la maïzena et fouettez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Versez cette préparation dans la casserole contenant le lait et mélangez.

Remettez la casserole à chauffer à feu doux et mélangez, jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Hors du feu, ajoutez le beurre, mélangez bien et laissez refroidir.

## PRÉPARATION DE LA CRÈME D'AMANDE

Mélangez tous les ingrédients de la crème d'amande ensemble dans un saladier.

Incorporez la crème pâtissière à la crème d'amande et mélangez bien. Vous obtenez une framipane.

## MONTAGE DE LA GALETTE

Déroulez votre première pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Piquez-la avec une fourchette (sauf sur les bords).

Déposez votre framipane au milieu et étalez-la avec une spatule, en laissant 2 cm de pâte tout autour.

Déposez votre fève (ou vos fèves) dans la framipane.

Humidifiez avec un pinceau les bords de la pâte.

Déposez la deuxième pâte feuille par-dessus.

Soudez les deux pâtes en appuyant bien avec les doigts.

Avec un couteau, faites des entailles autour de la galette tous les centimètres environ.

Laissez reposer votre galette au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

## FINITION ET CUISSON DE LA GALETTE DES ROIS

Préchauffez votre four à 180°C.

Sortez votre galette du réfrigérateur et, avec un couteau ou des emporte-pièces, décorez le dessus de votre galette.

À vous de laisser votre âme d'artiste se dévoiler (sinon, il y a des idées de décoration sur Pinterest).

Faites un petit trou avec la pointe du couteau au centre de la galette.

Dans un bol, battez un œuf et badigeonnez-en le dessus de votre galette avec un pinceau.

Faites cuire votre galette au four pendant 45 minutes à 180°C.

A la sortie du four, déposez votre galette sur une grille et laissez-la tiédir. Alors, qui aura la fève ?