

GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE

Septembre 2010 (Actualisé en janvier 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre
- ★ 125 g de sucre en poudre
- ★ 125 g de beurre
- ★ 125 g de poudre d'amandes
- ★ 3 œufs
- ★ 1 cuillère à soupe de sucre glace

Ustensiles : Bol, Jatte, Fouet, Pinceau, Spatule, Fève

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 5,65 € (soit 0,94 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à 210°C (Thermostat 7) durant 10 minutes. Laisser le beurre à température ambiante. Dans une jatte écraser et mélanger avec une fourchette le beurre, le sucre et la poudre d'amandes. Incorporer 2 œufs entiers plus le blanc du troisième (réserver le jaune dans un bol), battre au fouet pour bien homogénéiser.

Dérouler une des pâtes sur une plaque en conservant le papier sulfurisé. Déposer au centre la frangipane en laissant 2 cm sur le pourtour, lisser à la spatule, glisser une fève dans la crème. Humecter les bords au pinceau avec un peu d'eau. Déposer le second disque de pâte et souder les bords avec les doigts, rabattre vers le centre. Ajouter une cuillère à café d'eau et le sucre glace au jaune d'œuf, bien mélanger. Strier la surface de la galette avec un couteau pointu, badigeonner au jaune d'œuf avec un pinceau et enfourner pour 40 minutes. Servir tiède ou froide.

Boisson :

Un Champagne brut servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.