

galette des rois

Pour 6 personnes



2 rouleaux de pâte feuilleté (Marie, pur beurre)

Crème frangipane

Crème d'amande

90gr de beurre pommade
90gr sucre blanc
1oeuf
90gr d'amandes en poudre (120gr pour les gourmands!)
1 petite cc de rhum

Crème pâtissière

25cl de lait
1/4 gousse de vanille
2 jaunes d'oeufs
50gr de sucre
35gr de farine

Dorure

1 oeuf
1/2cs d'eau
1 pincée de sel

Crème pâtissière

Fendre la gousse de vanille en deux. Avec le dos du couteau racler l'intérieur de la gousse pour prélever les graines.
Mettre les graines et la gousse de vanille dans le lait puis porter à ébullition à feu modéré.

Ajouter le sucre aux jaunes et mélanger au fouet très rapidement, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et mélanger progressivement.

Quand le lait est à ébullition, verser un petit peu de lait sur l'appareil sucre/jaunes, mélanger aussitôt avec le fouet. Ajouter progressivement le restant de lait en mélangeant au fouet. (Remarque : ne pas verser le lait bouillant en une seule fois car les jaunes risqueraient de coaguler sous l'action de la chaleur).

Remettre la crème dans la casserole qui a servi pour le lait. Porter à ébullition à feu modéré sans cesser de mélanger avec le fouet. Cuire la crème pendant au moins 2 à 3 en maintenant l'ébullition toujours sans cesser de remuer.

Réserver dans un saladier, couvrir la crème «au contact» avec un film plastique et placer au frigo le temps de préparer la crème d'amande.

Crème d'amande

Mélanger énergiquement au fouet le beurre pommade et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne crémeux. Ajouter les œufs un à un et mélanger énergiquement entre chaque œuf. Ajouter la poudre d'amande puis le rhum et mélanger pour obtenir un appareil homogène.

Crème frangipane

Au fouet, mélanger la crème d'amande avec la crème pâtissière.
Filmer «au contact» et réserver au frais.

Dorure

Dans un petite bol, mettre l'oeuf entier, 1/2cs d'eau et une pincée de sel (attention à ne pas mettre le sel directement sur le jaune). Battre à l'aide d'une fourchette. Passer la dorure dans une passoire fine pour retirer les chalazes (parties fermes des blancs).

Dressage

Déposer le disque de pâte feuilleté du dessous sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. A l'aide d'un pinceau, humidifier les bords sur 3cm.

Remplir une poche à douille avec la crème frangipane (douille de 1 à 1,2cm). Dresser la crème frangipane sur la pâte feuilleté en partant du centre et en s'arrêtant au niveau du pourtour humide (soit à 3cm des bords).

Placer la ou les fèves.

Déposer le disque du dessus et appuyer sans excès sur le pourtour pour souder les deux disques de pâte. Retailer les deux abaisses avec un couteau ou un cercle en inox.

A l'aide d'un pinceau, passer de la dorure sur la galette en faisant attention de ne pas faire couler de dorure sur la tranche, le feuilletage pourrait ne pas développer correctement.

Avec le dos d'un couteau d'office chiqueter les bordures du feuilletage, (c'est à dire faire des petites stries sur les bordures qui permettent de les égaliser, cela permet également au feuilletage de mieux lever pendant la cuisson).

Réserver la galette sur une plaque et laisser reposer au frais pendant au moins 20 minutes.

Juste avant de mettre au four la galette, la dorer une deuxième fois. Réaliser un petit trou en son centre, c'est pour que la vapeur dégagée lors de la cuisson s'échappe. Cela permet à la galette de lever de façon uniforme. Avec le dos d'un petit couteau, réaliser un décor sur la galette, facultatif.

Cuisson

Préchauffer le four à 200°- chaleur tournante.
Faire cuire 10min à 200° puis baisser la chaleur à 180° et continuer la cuisson pour 30min.
Déposer la galette sur une grille et laisser refroidir.

Conservation

Conservé à l'air libre jusqu'à dégustation.