**Galette des rois frangipane-citron**



*Ingrédients* :

- 2 pâtes feuilletées  
- 90 g de sucre glace  
- 90 g de beurre mou  
- 120 g de poudre d'amande  
- 1 œuf  
- 4 càc de lemon curd  
- 1 jaune d'œuf (pour dorer)  
- 1 fève

*Recette* :

Mélangez à la cuillère en bois, le beurre mou et le sucre, jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux. Incorporez l’œuf en fouettant bien. Incorporez petit à petit la poudre d'amande, puis le lemon curd.

Recouvrez une plaque de four de papier sulfurisé. Étalez la première pâte feuilletée. Garnissez de la crème au citron dans un diamètre de 25 cm environ, et placez-y la fève.

Humidifiez au pinceau le tour de la première couche de pâte, autour de la garniture, et recouvrez avec l'autre pâte feuilletée. Coupez le surplus de pâte, et soudez du bout des doigts en appuyant légèrement tout autour de la pâte.

Glissez la plaque et la galette pendant 20 mn au réfrigérateur : cela évite que la pâte ne se rétracte.

Sortez la galette du frigo et badigeonnez-la de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Percez un tout petit trou au centre de la galette et formez des croisillons à l'aide d'un couteau.

*Cuisson* :

Enfournez la galette dans un four bien préchauffé, à 200°. Faites cuire la galette à 200° pendant 10 mn puis baissez le four à 180° et laissez-la cuire encore 15 mn. Elle doit être bien dorée.  
Faites tiédir la galette sur une grille.

Vous pourrez la réchauffer quelques minutes au four au moment de la dégustation, elle sera meilleure !

***http://www.evacuisine.fr/***