



## GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE GRAND-MÈRE : LA RECETTE FACILE

<b>Niveau de difficulté : facile</b>
<b>Temps de préparation : 30 min</b>
<b>Temps de repos : 1 h 30 min</b>
<b>Temps de cuisson : 30 min</b>
<b>Temps total : 1 h 30 min</b>
<b>Ingrédients : 6 personnes</b>
2 rouleaux de pâte feuilletée (450 g)
<b>Crème d'amandes :</b>
100 g de poudre d'amandes en poudre
80 g de sucre
50 g de beurre ramolli
1 œuf
extrait d'amandes amères
<b>Crème pâtissière :</b>
125 ml de lait
20 g de sucre
1 jaune d'œuf
15 g d'amidon de maïs
<b>Pour dorer :</b>
1 jaune d'œuf

### Préparation :

#### Crème pâtissière :

- Faire bouillir le lait dans une casserole.
- Dans un bol, fouetter le jaune d'œuf avec le sucre puis ajouter l'amidon de maïs.
- Verser le lait sur la préparation puis remettre sur le feu.
- Laisser la crème épaissir environ 3 à 4 min sans cesser de remuer.



## CULTURE CRUNCH

- Filmer au contact et mettre de côté.

### **Crème d'amandes :**

- Mélanger le beurre mou avec le sucre.
- Incorporer l'œuf, l'extrait d'amandes, puis la poudre d'amandes.

### **Crème frangipane :**

- Incorporer 100 g de crème pâtissière à la crème d'amandes.
- Mettre dans un bol et couvrir de film plastique.
- Mettre au réfrigérateur au moins 30 min.

### **Assemblage et cuisson :**

- Préchauffer le four en mode statique à 180°C .
  - Étaler la pâte feuilletée froide et découper deux disques de 23 cm de diamètre environ.
  - Étaler la frangipane froide jusqu'à 2 cm des bords sur le premier disque de pâte.  
Insérer la fève.
  - Mettre un peu de blanc d'œuf ou d'eau froide sur les bords.
  - Poser le second disque de pâte froide et sceller les bords.
  - Mettre au réfrigérateur environ 25 min.
  - Dorer au jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau le dessus de la galette.
  - Mettre au réfrigérateur environ 20 min.
  - Éventuellement, rééditer l'opération une seconde fois.
  - Faire des motifs avec la pointe d'un couteau sans percer la pâte.
- 
- Remettre 30 min au réfrigérateur.
  - Enfourner environ 25 à 30 min jusqu'à obtenir une belle couleur dorée.
  - 10 min avant la fin, saupoudrer de sucre glace.
  - Sortir et laisser refroidir.
  - Servir froid ou tiède et déguster !