



La galette des rois à la frangipane

PREPARATION :

1. Préchauffer le four à 180° C.
2. Mettre 2 œufs et le sucre dans le saladier puis mélanger.
3. Y ajouter le beurre et les amandes en poudre puis remuer.
4. Etaler avec le rouleau à pâtisserie une première pâte feuilletée sur le papier à cuisson.
5. Verser la frangipane au centre de cette pâte feuilletée et ne pas oublier d'y cacher la fève.
6. Mouiller les bords de la pâte feuilletée avec de l'eau, autour de la frangipane.
7. Etaler la deuxième pâte feuilletée puis la superposer sur la première pâte.
8. Ecraser les bords de cette pâte feuilletée avec les doigts pour qu'ils "colent".
9. Séparer le jaune du blanc du troisième œuf dans un bol et dorer la galette avec le pinceau.
10. Faire un trou au centre de la galette avec la pointe du couteau et inciser des décorations.
11. Mettre à cuire la galette au four pendant 25 minutes.
12. Au bout de 20 minutes de cuisson, faire un sirop : faire chauffer un peu de sucre dans un fond d'eau (casserole) et dorer la galette avec ce sirop à l'aide du pinceau.
13. Remettre la galette au four pendant les 5 dernières minutes.



8 personnes



25 min. à
180°C

INGREDIENTS :

- 2 pâtes feuilletées identiques (au beurre)
- 3 œufs
- 120 g. de beurre
- 120 g. de sucre
- 120 g. d'amandes en poudre
- Un peu d'eau
- Un peu de farine

USTENSILES :

- 1 petit saladier
- 1 fouet
- du papier cuisson
- 1 pinceau de cuisine
- 1 spatule type « Maryse » (ou spatule souple de pâtisserie)
- 1 bol
- 1 couteau pointu
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 fève
- 1 couronne