

GALETTE DES ROIS, FAUSSE FRANGIPANE (SANS BEURRE)

Ingrédients pour une galette de 24 cm

Pâte sucrée de pois cassés :

- 80 g de pois cassés
- 80 g de sucre
- 1 pincée de bicarbonate
- 2 ½ c à c d'arôme d'amande amère

Crème pâtissière

- 150 g de lait entier
- 1 blanc d'œuf
- 40 g de sucre en poudre
- 10 g de maïzena
- 10 g de farine

Galette :

- 75 g de poudre d'amandes
- 1 jaune d'œuf
- 2 pâtes feuilletées
- 1 fève
- sucre glace

Réalisez la purée de pois cassés : La veille, faites tremper les pois cassés dans une grande quantité d'eau (étape facultative mais qui permet une cuisson plus rapide et des légumes plus digestes).

Faites cuire les pois cassés dans 5 fois leur volume d'eau ; ajoutez une pincée de bicarbonate à l'eau de cuisson pour conserver une jolie couleur verte.

Au bout de 30 à 45 min de cuisson (les pois cassés doivent être tendres), égouttez les pois.

Ajoutez le sucre et remettez à cuire jusqu'à ébullition.

Mixez finement. La préparation épaissira en refroidissant. Ajoutez l'extrait d'arôme (citron, amande amère,) dans la pâte encore tiède. Réservez.

Pendant la cuisson des pois, **réalisez la crème pâtissière**. Faites chauffer le lait. Blanchissez le sucre avec le blanc d'œuf, ajoutez la farine et la maïzena, mélangez. Quand le mélange est homogène, ajoutez le lait tiède tout en mélangeant puis transvasez dans une casserole. Mettez à cuire à feu doux. Laissez épaissir une bonne minute. Filmez et réservez au frais.

Ajoutez la poudre d'amandes à la pâte tiédie et mélangez. Incorporez ensuite la crème pâtissière. Goûtez et rajoutez un peu d'arôme si besoin.

Étalez une pâte feuilletée sur le plan de travail, légèrement fariné, et découpez un cercle de 24 cm. Piquez à la fourchette.

Garnissez le milieu de la pâte avec la préparation, en vous arrêtant à 2,5 cm du bord. Nivelez la surface et insérez la fève à 2 cm du bord environ.

Humectez la bordure à l'aide d'un pinceau avec de l'eau, déposez dessus la seconde abaisse de pâte (26 cm) et soudez les bords. « Chiquetez » le tour avec le dos d'un couteau de l'extérieur vers l'intérieur.

Badigeonnez de façon homogène la surface de la galette avec le jaune d'œuf détendu avec un peu d'eau ou de lait, dessinez des arcs de cercle pour décorer la galette et réservez 30mn au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 200°C. Enfournez la galette pour 30 min. 10 min avant la fin, saupoudrez d'un peu de sucre glace pour un effet glacé de la galette.

Dégustez tiède pour plus de gourmandise !

