

# Galette des Rois à la frangipane



## Ingrédients :

- **Crème pâtissière** : 2 œufs - 70g de sucre - 30g de farine - 25cl de lait – de la vanille (option).
- **Crème d'amandes** : 2 jaunes d'œufs - 125g de poudre d'amandes - 100g de sucre - 100g de beurre doux en pommade.
- **Frangipane** : mélange crème d'amandes + crème pâtissière + 1 bouchon rhum.
- **Divers** : 2 disques de pâte feuilletée – essence d'amande amère

## La crème pâtissière

Battez dans un saladier 2 œufs entiers avec 70g de sucre, ajoutez la farine. Faire chauffer dans une casserole 25 cl de lait jusqu'à ébullition. Mélangez très doucement, le lait bouillant à la préparation.

Versez le mélange dans la casserole, remettez la casserole sur le feu et fouettez sans vous arrêter. Continuez à fouetter 3mn après la reprise de l'ébullition.

Le mélange va épaissir, la crème pâtissière est prête.

Versez la crème chaude dans un plat et recouvrez de film alimentaire évitant ainsi qu'une peau se forme. Faites refroidir la crème pâtissière.

## La crème d'amandes

Travaillez ensemble au fouet le beurre en pommade et le sucre jusqu'à obtention d'une pâte homogène et blanche. Ajoutez les œufs un par un et enfin la poudre d'amandes.

## La frangipane

Ajoutez la crème pâtissière à la crème d'amandes. Mélangez bien à l'aide d'un fouet et ajoutez un bouchon de rhum. Selon votre goût, vous pouvez également ajouter quelques gouttes d'essence d'amande amère.

## Le montage et la cuisson

Préchauffez le four à 200°. À l'aide d'un pinceau, recouvrez la bordure du premier disque de feuilletage d'un peu d'eau, sur 2 cm environ.

Disposez la crème frangipane, (idéalement en utilisant une poche à douille) avec votre spatule, en partant du centre : faites une spirale. Ne pas aller trop vers les bords.

Ajoutez la fève. Déposez délicatement le 2e disque de feuilletage, soudez bien les bords en chassant l'air vers l'extérieur. Avec un pinceau, badigeonnez la galette de blancs d'œufs.

À l'aide d'un petit couteau, décorez délicatement le dessus de votre galette en rosace en partant du centre.

Enfournez 10 minutes à 200°, puis baissez à 180° et cuire 30 minutes supplémentaires.

Bon appétit !