

Galette des Rois à la Frangipane

Ingrédients Pour la pâte :

140 g d'eau très froide
300 g de farine
250 g de beurre doux congelé en
petits morceaux
pincée de sel

Pour la Frangipane :

200 g de poudre d'amandes
130 g de sucre fin
3 oeufs
100 g de beurre mou

1 jaune d'oeuf
1 fève



Réalisation : [voir technique ici format PDF...](#)

Réaliser la pâte feuilletée et répéter 4 fois la procédure du pliage (« étaler/plier » comme indiqué dans le livre des « 1001 pâtes à pain ». Couper en 2 dont 1 légèrement plus petit que l'autre et réserver au frigo.

Réaliser la Frangipane : mettre tous les ingrédients dans le bol et mélanger **30 secondes** **4**. Faire tout retomber sur les couteaux avec la spatule et mélanger quelques secondes pour obtenir une crème homogène.

Préchauffer le four à 200° (chaleur tournante).

Reprendre les 2 pâtes feuilletées, étaler 2 ronds dont 1 un peu plus grand (« fond ») que l'autre (« couvercle »), et placer le rond plus grand sur une feuille sulfurisée (ou le placer dans un moule à quiche). Étaler la crème à la frangipane dessus en laissant 1,5 cm de bord. Incorporer la fève dans la crème. Mettre le rond plus petit par dessus et « scellez » les bords en humectant avec du lait et collant la partie du fond qui dépasse sur le « couvercle ». Faites des légères rayures sur le dessus sans pour autant couper la pâte (cercles ou losanges). Finir par répartir le jaune d'oeuf sur la pâte.

Enfourner 30 min env. à 200° (vérifier régulièrement la cuisson).

Recette Offerte par Jean-Bernard Hallez, votre Conseiller Expert... 06-72-91-04-43

