

## Galette des Rois frangipane

### D'AUTRES TECHNIQUES POUR LA GALETTE DES ROIS FRANGIPANE :



1

Préparer tous les ingrédients.



2

Abaisser la moitié de la pâte feuilletée.



3

Étaler au centre une couche de crème frangipane de 1 à 2 cm d'épaisseur en forme de cercle.



4

Dorer au jaune d'œuf tout autour.



5

"Si vous voulez y déposer une fève, c'est le moment ou jamais." Piquer votre fève dans la crème frangipane.



6

Après avoir abaissé un second morceau de pâte feuilletée...



7

...le poser sur la première abaisse. Appuyer sur le pourtour de la crème frangipane pour bien faire adhérer les deux morceaux de pâte.



8

Découper votre galette en forme de cercle.



9

Chiqueter la bordure de votre galette.



10

Dorer toute la surface au jaune d'œuf.



11

"Vous pouvez dessiner avec le dos d'un couteau d'office en traçant des courbes ou des rainures."



12

Enfourner à four chaud 180-200°C.

13



La pâte feuilletée commence à cuire et à gonfler. Sa surface commence également à dorer. La galette est cuite lorsque le dessous de la pâte est cuit. Pour vérifier sa cuisson, soulever le bord de la galette avec une palette assez large.

14



La galette est cuite.

15



La sortir du four et la laisser refroidir sur une grille. Elle se mange froide ou chaude. "Je vous conseille de la faire tiédir, elle n'en sera que meilleure."