

Galette des rois à la frangipane

Pour le feuilletage

- 500g de pâte feuilletée (maison ou deux disques du commerce...)

Pour la crème d'amande (pour une grande galette...)

- 3 oeufs
- 125 g de poudre d'amandes
- 125 g de sucre
- 125 g de beurre mou
- 2 gouttes d'extrait d'amandes amères
- 2 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger ou d'un alcool de votre choix

Pour décorer

- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuil. à soupe de lait
- une fève
- une couronne



1. Travaillez le beurre à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce qu'il soit bien crémeux. Ajoutez la poudre d'amandes, le sucre et mélangez. Ajoutez les oeufs légèrement battus, l'extrait d'amandes amères et l'eau de fleur d'oranger. Mélangez bien à l'aide d'un fouet. Réservez au frais afin que la crème soit suffisamment ferme pour être étalée sans couler.

2. Préchauffez votre four à 200 °C (th. 7). Mélangez un jaune d'oeuf avec le lait. Sur une plaque de cuisson anti-adhésive, posez un disque de pâte feuilletée. Badigeonnez son pourtour avec le mélange oeuf-lait, sur environ 2 cm de largeur. Étalez la crème d'amandes en laissant le pourtour badigeonné libre. Déposez une fève en l'enfonçant légèrement. Posez le second disque, lissez avec vos mains

afin de faire sortir l'air. Faites-le adhérer avec le premier en appuyant légèrement avec vos doigts, sur tout le pourtour.

3. Faites une légère entaille au milieu afin que la galette ne gonfle pas trop. Faites des petites entailles sur le pourtour, avec la pointe d'un couteau. Dessinez sur la surface, avec le côté non tranchant d'un couteau des losanges, des épis ou autre dessin. Dorez toute la surface avec le mélange jaune d'oeuf/lait en passant 2 fois.

4. Mettez au frais pendant 30 minutes.

5. Enfournez et faites cuire pendant environ 25 minutes, la galette doit être bien dorée.

<http://www.nataliakriskova.com/article-15477109.html>

© *Du chant plein les casseroles...*