



Galette des Rois Frangipane - Citron

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes)

2œufs
3 citrons non traités
100g de sucre
1/2 càs de maïzena

2 pâtes feuilletées
3 œufs
120g d'amandes en poudre
70g de beurre
80g de sucre
1càs de farine

Préparation du Lemon Curd

Râper 1/2 citron et réserver le zeste.

Dans une casserole, mélanger le sucre, le jus des 3 citrons, la maïzena.
Mettre sur feu doux. Fouetter jusqu'à ce que le mélange épaississe.
Hors du feu, ajouter les œufs battus. Mélanger et remettre sur le feu 2 minutes tout en mélangeant.

Laisser refroidir.

Préparation de la frangipane

Dans un saladier, battre 2 œufs et un blanc d'œuf. Ajouter l'amande en poudre et mélanger.

Ajouter le beurre ramolli à température ambiante, le sucre en poudre et la farine. Mélanger.

Mélanger les deux préparations.

Étaler la première pâte, verser la crème. Laisser 2cm par rapport au bord de la pâte.

Parsemer de zeste de citron.

Mettre la fève.

Mettre la deuxième pâte feuilletée après avoir mouillé le bord de la première avec de l'eau.

Coller les deux pâtes en appuyant avec les doigts.

Dorer avec le jaune d'œuf qui reste.

Mettre au four préchauffer à 220° pendant 10 minutes. Puis baisser à 180° et laisser cuire 10 minutes. Sortir la galette et la napper de sirop de sucre (Mélanger 2càs d'eau + 3càs de sucre en poudre et faire chauffer).

La remettre au four pour 5 minutes.