

Galette des Rois

J'ai testé la galette des rois proposée par Jean-Pierre Coffe dans l'émission Vivement Dimanche Prochain avec un mélange de crème pâtissière et de pâte d'amandes.

J'ai modifié les proportions pour arriver à un résultat plus proche de ce que j'aime.

Pour les puristes de la frangipane, s'abstenir... sinon à essayer, beaucoup plus moelleux.

Composition

pour 6 à 8 personnes

2 pâtes feuilletées

37 cl de lait

1 gousse de vanille

3 jaunes d'oeuf

60 g de sucre

37 g de Maïzena

160 g de beurre

180 g de poudre d'amandes

120 g de sucre glace

2 oeufs

1,5 c. à soupe de rhum brun

Ustensiles : 1 balance, 1 verre doseur, 1 fouet, 1 cuillère en bois, 1 couteau, 1 casserole, 2 saladiers, film fraîcheur, 1 cuillère à soupe, 1 pinceau, 1 plaque à pâtisserie



Préparer la crème pâtissière :

Couper la gousse de vanille en deux et gratter les graines.

Verser le lait dans une casserole, ajouter la gousse de vanille et ses graines.

A ébullition, retirer la casserole du feu, la couvrir et laisser infuser 10 minutes.

Pendant ce temps, fouetter les jaunes d'oeuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter la Maïzena, puis verser le lait (après avoir retiré la gousse de vanille) en mince filet tout en mélangeant vivement.

Remettre le mélange dans la casserole puis faire épaissir sur feu doux en remuant sans cesse.

Verser la crème pâtissière dans un saladier et la recouvrir de film fraîcheur. Déposer le saladier sur un lit de glaçons pour stopper la cuisson.

Préparer la crème d'amandes :

Mettre le beurre découpé en dés dans un saladier et le malaxer du bout des doigts pour obtenir un beurre pommade. Ajouter la poudre d'amandes puis le sucre glace, le rhum et un oeuf et demi (conserver l'autre moitié pour la dorure). Continuer à pétrir pour obtenir une pâte homogène.

Incorporer ensuite la crème pâtissière à la crème d'amandes.

Préchauffer le four à 240° C.

Battre le 1/2 oeuf restant en omelette.

Etaler la première pâte feuilletée sur le fond de la plaque à pâtisserie. Badigeonner les bords de la pâte (sur 1 cm environ) d'oeuf battu.

Verser la crème sur le fond de pâte en veillant à ne pas dépasser le tour formé à l'oeuf battu.

Recouvrir de la deuxième pâte feuilletée, et appuyer sur les bords pour refermer la galette.

Badigeonner le dessus avec l'oeuf battu.

Mettre au four et laisser cuire 10 minutes puis baisser la température du four à 190° C et poursuivre la cuisson environ 25 minutes.