

Galettes des rois facile à la frangipane

Pour 6 personnes:

- 2 pâtes feuilletées
- 90 g de beurre à température ambiante
- 120 g de poudre d'amandes
- 90 g de sucre en poudre
- 1 cs de sucre vanillé maison (ou 1 sachet)
- 2 oeufs (+1 pour dorer)
- 1 cs de rhum (facultatif)



Dans le bol du kitchenaid muni de la feuille (ou dans un saladier avec une cuillère en bois), mélanger le beurre mou jusqu'à ce qu'il soit bien pommade. Ajouter la poudre d'amandes, les sucres et mélanger. Incorporer enfin les oeufs et parfumer avec le rhum.

Dérouler la première pâte sur une plaque en conservant le papier cuisson. Déposer la crème d'amandes en partant du centre et en laissant une marge d'environ 2 cm sur le pourtour. Badigeonner le contour resté libre avec un peu d'eau et déposer la seconde pâte dessus en chassant l'air et en appuyant tout autour pour souder. Avec un couteau, retailer nettement les bords. Badigeonner le dessus de la galette d'oeuf battu et décorer avec la pointe du couteau. Glisser la galette au réfrigérateur le temps de préchauffer le four à 200°.

Badigeonner une nouvelle fois d'oeuf battu (*oublié!*) et enfourner. Laisser cuire 20 min à 200° puis baisser la température du four à 180° et poursuivre la cuisson 10 min.

A la sortie du four, laisser tiédir ou complètement refroidir sur une grille avant de déguster.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>