

Galette des Rois aux Amandes et aux Pistaches



Ingrédients:

2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre
1/4 litre de lait
2 jaunes d'oeufs
1/2 gousse de vanille
50g de sucre de canne
25g de maïzena

125g de beurre mou
150g de sucre glace
150g de poudre d'amandes
2 oeufs entiers
1 cuillère à café d'arôme naturel d'amande douce Néroliane
4 cuillères à soupe de pâte de pistache

1 jaune d'oeuf + 1 cuil à soupe de lait

- *Crème pâtissière*: faire bouillir le lait avec la vanille. Dans un saladier, travailler les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Incorporer la maïzena puis verser le lait bouillant tout en remuant. Remettre le mélange à feu doux et remuer jusqu'à épaississement. Saupoudrer d'un peu de sucre glace pour éviter la formation d'une peau et laisser refroidir.
- - *Frangipane*: travailler le beurre en pommade et le sucre glace avec un fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène et mousseux. Ajouter les oeufs puis la poudre d'amandes et la pâte de pistaches. Mélanger bien.
 - Mélanger la frangipane et la crème pâtissière refroidie.
- - Dérouler la pâte feuilletée sur une plaque allant au four garnie d'une feuille de papier cuisson. Garnir le centre du mélange et étalez jusqu'à 2

cm du bord. Déposez la fève. Badigeonnez les bords de la pâte avec de l'eau.

- Mouillez les bords du 2ème cercle de pâte feuilletée. Recouvrez la galette en soudant les 2 pâtes par pression avec les doigts puis retourner le bord comme un ourlet en le pressant.

- Mélangez le jaune d'oeuf avec le lait et badigeonnez-en la galette à l'aide d'un pinceau. Avec la lame d'un couteau, dessinez des motifs sur le dessus (attention à ne pas percer la pâte!!).

- Faire cuire la galette à four préchauffé à 190°C pendant 45 minutes.