

GALETTE DES ROIS POMMES FRANGIPANE

Ingrédients

- un pâton de pâte feuilletée de 625 g ou plus (de quoi faire cercle) ou deux pâtes feuilletées du commerce.

Pour la crème pâtissière

- 50 g de sucre glace
- 3 jaunes d'œufs
- 25 g de fécule de maïs (ou de farine T55, ou un mélange de farine blanche et de fécule)
- 1 gousse de vanille

Pour la crème d'amande

- 65 g de beurre doux
 - 65 g de sucre
- 65 g de poudre d'amandes
 - 1 œuf
 - 1 c. c. de rhum
- 1 c. c. d'extrait de vanille

Pour la finition

- 1 jaune d'œuf
- 2 à 3 c. à s. de sucre glace

Instructions

Attaquez la réalisation de la pâte feuilletée, le cas échéant.

Si vous n'avez pas de sucre glace dans vos placards, préparez-en juste avant de lancer la crème pâtissière (il ne sera pas nécessaire de laver le bol après) : mixez 50 g de sucre en poudre ou plus **15 secondes / vitesse 9**. Réservez.

Pour les pommes caramélisés

Epluché 4 pommes.

Les coupés en dés et les mettre avec 20 gr de beurre dans une poêle, au bout de 15 mn environ si vos pommes commencent à se ramollir, mettre environ 30 gr de sucre et faire revenir jusqu'à obtenir une jolie coloration.

Préparez la crème pâtissière

Mettez 250 g de lait, les graines d'une gousse de vanille (ou un sachet de sucre vanillé), 50 g de sucre glace, 3 jaunes d'œuf et 25 g de fécule ou de farine dans le bol du Thermomix. réglez **7 mn / 90° / vitesse 4**.

A la fin de la minuterie, raclez le fond et les parois du bol, goûtez et relancez la cuisson à **90° / vitesse 4** pour 2 à 5 mn selon l'avancement de la cuisson de la crème (ça dépend notamment de la température de vos ingrédients au départ).

Bon à savoir : si la crème est farineuse, c'est qu'elle manque de cuisson. Par ailleurs, une crème pâtissière suffisamment cuite est bien brillante. N'hésitez pas à prolonger la cuisson si nécessaire. Débarrassez dans un plat chemisé de film et rabattez le film sur la crème.

Laissez refroidir complètement (au besoin, placez-la au frigo). Inutile de laver le bol du Thermomix.

Crème d'amande

Une fois le bol du Thermomix refroidi, mettez-y 65 g de beurre. A moins qu'il ne soit déjà mou, mixez **10 secondes / vitesse 4** pour le ramollir.

Raclez le fond et les parois et bol.
Insérez le fouet et ajoutez 65 g de sucre et 65 g de poudre d'amandes. **Mixez 2 minutes / vitesse 2** en raclant les parois en cours de route.

Le mélange va devenir crémeux et léger.
Ajoutez un oeuf, 1 c. à c. de rhum et 1 c. à c. d'extrait de vanille par l'orifice du couvercle et mixez 1 minute en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à 4.
Transformez votre crème d'amande en frangipane : raclez les parois, ajoutez 130 g crème pâtissière et incorporez-la en fouettant **15 secondes / vitesse 3**.

Réservez la frangipane au frais jusqu'à utilisation.

Montage de la galette

Dans un petit bol, mélangez 1 **jaune d'oeuf avec 1 c. à s. d'eau** et 1 **pincée de sel** : ce mélange servira pour la dorure et la soudure.

Tapissez la plaque du four de papier sulfurisé.

Abaissez la pâte feuilletée bien froide sur une épaisseur de 2 mm, puis découpez 2 disques de 25 cm de diamètre environ (cela correspond à une galette pour 8 personnes) en suivant les contours d'un cercle ou d'un moule retourné.

Déposez l'un des disques sur la plaque du four. Etalez de la dorure sur le pourtour extérieur de ce disque sur 1,5 cm de large environ.

Etalez la frangipane au centre sur 1 cm d'épaisseur (il devait vous en rester un peu) avec une palette ou le dos d'une c. à s., en faisant attention de ne pas déborder sur le tour enduit de dorure.

N'oubliez pas la fève ! (éloignez-la du centre, cela limite le risque de tomber dessus au moment du partage de la galette !)

Ajouter les pommes caramélisées.

Refermez avec l'autre disque de pâte, en passant votre main délicatement dessus pour éviter de laisser de l'air dans la galette.

Passez délicatement vos doigts sur le pourtour du disque supérieur pour favoriser l'adhérence des 2 disques, puis chiquez avec un couteau pour souder la bordure

Etalez une fine couche de dorure au pinceau sur toute la surface de la galette et Placez au frigo pour au moins 2 heures ou une nuit. Réservez également la dorure au frigo.
Préchauffez le four à 180°. Sortez la galette du frigo et passez une nouvelle couche de dorure. J'ai affiné ma déco avec de petits bonhommes avec un emporte pièce.

Dessinez des losanges ou des arcs de cercle avec la pointe d'un couteau. Percez 3 petits trous dans le disque supérieur de la galette, camouflés dans les rainures décoratives, et enfournez pour 25 à 30 minutes.

Au bout de ce temps, sortez la galette.

Saupoudrez ALORS de 2 à 3 c. à s. de sucre glace à l'aide d'un chinois ou d'une passoire très fine.

Remettez au four pour 5 minutes : le sucre va fondre. Finissez par quelques minutes de grill pour le faire caraméliser et obtenir ainsi la superbe brillance des galettes de pâtisserie, **sans quitter la galette des yeux** : ce serait dommage d'échouer si près du but.