

Galette des rois

Ingrédients

- Crème pâtissière :
 - 3 jaunes d'œufs,
 - 50 g de sucre en poudre,
- 3 c. à s. de Maïzena, Soit 45 g
- 1 sachet de sucre vanillé,
 - 250 g de lait.
- Frangipane :
 - 150 g d'amandes en poudre,
 - 75 g de sucre en poudre,
 - 1 œuf,
 - 1 c. à s. de rhum,
 - 100 g de beurre.

Et 2 pâtes feuilletées, plus 1 jaune d'œuf pour l'aspect doré.

Préparation

Préparer d'abord la crème pâtissière :

Dans le bol fermé, mettre tous les ingrédients : les jaunes d'œufs, le sucre, la Maïzena, le sucre vanillé et le lait. **Régler 7min à 90°, vitesse 4.**

A l'arrêt de la minuterie, **mixer 5s à vitesse 9.**

Et la crème pâtissière devient frangipane !

Dans le bol fermé, ajouter tous les ingrédients de la frangipane : la poudre d'amandes, le sucre, l'œuf, le rhum et le beurre. **Mixer 1min à vitesse 5.**

Préchauffer le four, th. 8 (240°C).

Pendant ce temps, étalez une première pâte dans un moule beurré (ou avec une feuille de papier sulfurisé). Garnissez de frangipane. C'est le moment de dissimuler la fève !

Recouvrez la frangipane avec la seconde pâte, puis soudez-là à la première et repliez les bords vers l'intérieur.

Badigeonnez de jaune d'œuf délayé avec un peu d'eau. Vous pouvez aussi pratiquer de légères incisions en spirale pour faire joli.

Enfournez et laissez cuire 5min.

Baissez ensuite la température du four à th.6 1/2 (200°C). Comptez 40min de cuisson. Vérifiez avec la lame d'un couteau qui doit ressortir presque sèche.

5min avant la fin, recouvrez de sucre glace.

Humm j'adore !

Myhomemadecook.com