

# Galette des rois et des reines à la frangipane

En ce début d'année je profite de cet article pour vous souhaiter à tous une très belle année 2019, qu'elle soit riche en bonheur et gourmandise.

C'est donc un article de circonstance que je publie aujourd'hui car samedi c'est déjà l'épiphanie. Et oui, on n'arrête pas de cuisiner et de manger à cette période. Mais c'est pour ça qu'on l'aime tant non ? Moi oui en tous cas.

Depuis que je sais faire de la pâte feuilletée maison j'ai vraiment du mal à manger les pâtes industrielles. Mais si vous êtes pris par le temps ou que la pâte feuilletée vous fait peur, vous pouvez très bien faire une galette avec deux pâtes industrielles. Vous pouvez aussi aller voir mon article sur la pâte feuilletée pour démystifier tout ça. Bon il faut quand même avoir du temps devant soi, je vous l'accorde.

Les proportions permettent de faire 2 galettes. Si vous n'en n'avez pas besoin, vous pouvez faire les deux galettes et en congeler une lorsqu'elle est encore crue. Vous pouvez aussi congeler la pâte feuilletée restante pour la réutiliser plus tard. Je vous déconseille fortement de diviser les quantités par deux car vous risquez d'avoir du mal à obtenir vos deux cercles de pâte feuilletée. Pour ce qui est de la frangipane, utilisez-la dans une tarte aux poires par exemple, ou laissez-la traîner quelques instants sur la plan de travail, et personne ne pourra s'empêcher de tremper son doigt dedans.

Je vous souhaite donc une très bonne dégustation et de passer de supers moments avec vos proches !

---

## 2 galettes – \*\* –4h



### ◆ Pâte feuilletée

- ◇ 500g de farine
- ◇ 250g d'eau à température ambiante
- ◇ 10g de sel
- ◇ 380g de beurre

### ◆ Frangipane

- ◇ 100g de lait entier
- ◇ 25g de sucre
- ◇ 10g de maïzena
- ◇ 1 jaune d'oeuf
- ◇ De l'arôme de vanille

- ◇ 75g de beurre
- ◇ 75g de sucre en poudre
- ◇ 2 oeufs
- ◇ 75g de poudre d'amandes
- ◇ 10g de maïzena

### ◆ Montage

- ◇ 1 oeuf battu
  - ◇ 1 fève
-

## Vous aurez besoin de :

- ◇ Un robot muni d'un crochet ou de vos mains
  - ◇ Un rouleau à pâtisserie
  - ◇ Un fouet
  - ◇ Une casserole
  - ◇ Un cul-de-poule
  - ◇ Un grand bol
  - ◇ Une spatule
- 

[3h]

La première étape est celle de **la pâte feuilletée**. Vous pouvez la commencer la veille et l'étaler le jour même. Vous retrouverez toutes les étapes détaillées en photo



dans cet article.

1. Préparez votre détrempe avec la farine, l'eau et le sel sans trop pétrir sinon elle deviendra élastique.
  2. Laissez reposer au froid pendant 30 minutes minimum ou au congélateur 15 minutes pour gagner du temps.
  3. Faites 6 tours en laissant la pâte reposer tous les deux tours.
- 

[15min+15min de repos]

Pendant que la pâte feuilletée repose au frais, préparez **la crème pâtissière**. Toutes les étapes détaillées sont dans cet article.



1. Faites bouillir le lait avec l'arôme de vanille.
2. Pendant que le lait bout, fouettez le jaune d'œuf avec le sucre puis ajoutez la maïzena.
3. Versez le lait chaud sur le mélange précédent.
4. Remettez le tout sur le feu jusqu'à ce que ça épaississe.
5. Débarrassez dans un récipient propre, filmez au contact et laissez refroidir.

---

[15min+30min de repos]

Pendant ce temps là, préparez **la frangipane**.

1. Dans un cul-de-poule, malaxez le beurre et le sucre pour obtenir un mélange crémeux.
2. Ajoutez les œufs puis la poudre d'amande et la maïzena.
3. Finissez par incorporer la crème pâtissière au mélange.
4. Filmez au contact et laissez refroidir au frais.

---

[30min+45min de cuisson]

On peut maintenant passer **au montage**. La frangipane

doit être bien froide pour passer au montage sinon cela risque de faire fondre le beurre présent dans la pâte feuilletée et le feuilletage ne sera pas très régulier.

1. Étalez votre pâte feuilletée en un grand rectangle dans lequel vous pouvez tracer deux cercles de 22cm de diamètre.
2. Si vous avez un cercle à tarte de 22cm de diamètre vous pouvez vous en servir comme aide.
3. Découpez un premier cercle de 21cm de diamètre (ou en suivant l'intérieur du cercle à tarte).



4. Découpez un deuxième cercle de 23cm de diamètre (ou en suivant l'extérieur sur cercle à tarte).
5. Sur le premier, disposez votre frangipane en laissant 2cm entre le bord de la pâte et la crème. Disposez votre



fève.

6. Badigeonnez le bord de la pâte avec de l'eau à l'aide d'un pinceau.
7. Disposez le deuxième cercle de pâte par dessus.
8. Soudez les bords en appuyant fermement avec vos mains, attention à ne pas écraser le feuilletage tout de même.
9. Découpez le bord de votre galette sur un demi centimètre

pour ouvrir le feuilletage et faire des bords nets.

10. Vous pouvez également chiqueter les bords. C'est à dire faire des entailles de manière régulière avec le dos



d'un couteau.

11. Dorez votre galette avec l'œuf battu et un pinceau. Ne dorez pas les bords sinon le feuilletage ne se développera pas. Vous pouvez également dessiner avec la pointe d'un couteau sur le dessus de votre galette.

12. Et voilà vous êtes prêts à enfourner pour environ 45



minutes à 180°C.

**Enjoy ☐**