



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 25 mn

GALETTE DES ROIS A LA FRANGIPANE

INGREDIENTS:

Pâte Feuilletée

Crème « Frangipane » ou crème d'amandes

1 œuf

METHODE :

La Galette des Rois, c'est cette fameuse pâtisserie qui anime tout début d'année ! Elle rassemble et accueille la nouvelle année sous de délicates saveurs agrémentées de merveilleuses odeurs. C'est un moment magique à ne manquer sous aucun prétexte.

Prenez un morceau de pâte feuilletée et positionnez-le face à vous, comme à la fin d'un « Tour » (voir « Tour Simple »). Etalez-le à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur une épaisseur de 3 à 4 mm environ.

Vous devez obtenir une abaisse de feuilletage pouvant vous permettre de faire un disque de 25 à 30 cm de diamètre environ. Pour vous aidez, servez-vous d'un petit couteau que vous passez autour d'un saladier retourné (du diamètre désiré) pour vous servir de modèle.

Réalisez cette opération une seconde fois, afin d'obtenir un deuxième disque.

Cassez l'œuf dans un bol, ajoutez une pincée de sel, et battez-le pour faire de la dorure.

Ensuite, prenez l'un des disques de feuilletage et dorez le bord sur 1 à 2 cm de largeur, puis garnissez de crème « Frangipane » ou de crème d'amandes à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de taille moyenne ou tout simplement à l'aide d'une cuillère.

L'épaisseur de crème doit être de un à deux centimètres, et doit être en retrait par rapport au bord du disque de pâte feuilletée d'environ 2 cm. Si vous souhaitez mettre une fève, c'est le moment !

Ensuite, déposez le second disque par dessus, et appuyez sur les bords du bout des doigts, dans le but de souder le feuilletage et de renfermer complètement la garniture.

Dorez le dessus de la galette une première fois à l'aide d'un pinceau, puis chiquetez-la avec la lame d'un petit couteau légèrement inclinée.

Laissez-la reposer pendant 12 heures environ.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7) pendant 10 mn.

Dorez la Galette des Rois une seconde fois, puis rayez le dessus à l'aide d'une pointe de couteau (rayures droites espacées de 1 cm environ), en faisant attention de ne pas percer le feuilletage.

Laissez cuire pendant 35 à 45 mn, tout en surveillant régulièrement la cuisson.

A dégustez légèrement tiède, accompagnée d'un verre de cidre ou d'une coupe de champagne, c'est un véritable régal !