



GALETTE DES ROIS 2021

Pour 8 personnes : cercle à tarte □ 28cms

500g pâte feuilletée inversée

Crème pâtissière (c'est ma fournée) : 60g lait - 25g crème fleurette entière - 15g jaune d'oeuf - 10g sucre semoule - 5g maïzena -

Porter à ébullition le lait et la crème. Blanchir au batteur électrique le jaune d'oeuf avec le sucre et la maïzena. Ajouter la moitié du lait-crème chaude, remuer avec un fouet. remettre sur le feu dans la casserole. Remuer sans arrêt jusqu'à épaississement sur feu fort. Verser dans plaque, filmer au contact, entreposer au réfrigérateur.

Crème d'amandes (c'est ma fournée, j'ai doublé les proportions) : 130g poudre d'amandes - 150g sucre semoule - 20g maïzena - 130g beurre pommade - 80g d'oeuf entier (battre l'oeufs et le peser) - 20g rhum ambré - 1 càc sel fin -

Dans une jatte fouetter le beurre. Ajouter dans l'ordre la poudre d'amandes, la maïzena, le sel et le sucre. Mélanger avec une maryse. Ajouter l'oeuf puis le rhum sans trop travailler.

Lisser en fouettant avec la crème pâtissière froide. Verser dans une poche munie d'une douille lisse de 10mm. Réserver au frais.

Sirop pour faire briller la galette (c'est ma fournée) : 25g d'eau - 30g sucre semoule - 30g glucose -

Porter à ébullition tous les ingrédients. **Arrêter dès l'apparition des premiers bouillons.** Ôter du feu immédiatement. Laisser refroidir.

Sur le plan de travail légèrement fariné, partager la pâte, étaler un des pâtons. Découper un cercle à l'aide du cercle à tarte. Le déposer sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. En partant du milieu former un escargot avec la crème frangipane jusqu'à épuisement en s'arrêtant à 2 cms du bord. Déposer la fève.

Sur le plan de travail légèrement fariné, étaler le reste de pâte en un cercle □ 30cms. Mouiller au pinceau le tour de la 1ère pâte. Poser délicatement bord à bord la 2ème pâte, appuyer en chassant l'air. Bien souder les deux pâtes. Réfrigérer 1h00 ou mieux la veille.

Préchauffer le four à 200° (position pizza).

Sortir la galette du réfrigérateur. La retourner dessus-dessous. La replacer sur le papier et la plaque. Battre un oeuf entier. Dorer au pinceau. Décorer à l'aide d'une lame de couteau à l'envers (côté non tranchant). Redorer la galette. Si four chaud, enfourner et cuire 25 à 30 minutes.

A la sortie du four, passer sur la galette délicatement le sirop. Remettre au four 5 minutes (pas plus).

Laisser tiédir ou refroidir avant de déguster.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr