



Galette des Rois à la framipane et crème pâtissière

Ingrédients

2 rouleaux de pâte feuilletée
125 gr d'amandes en poudre
75 gr de sucre en poudre
2 œufs
60 gr de beurre fondu
Parfum au choix : rhum, fleur d'oranger, amande amère
150 ml de lait
1 jaune d'œuf
30 gr de sucre
15 gr de maïzena

Préparation de la crème pâtissière

Dans un bol mélanger le jaune, le sucre et la maïzena

Délayer avec le lait et couvrir

Cuire deux fois une minute au micro ondes en mélangeant entre les deux cuissons

Laisser refroidir

Préparation de la crème d'amandes

Mélanger dans un saladier les amandes, le sucre, les œufs, le beurre fondu et le parfum

Incorporer la crème pâtissière

Déposer une pâte feuilletée sur une toile de cuisson et en badigeonner le pourtour avec un jaune d'œuf

Déposer la préparation des crèmes

Recouvrir avec l'autre pâte feuilletée

Badigeonner avec un jaune d'œuf

Cuire four chaud 180° environ 30 mn