

Galette des rois à la frangipane de Cyril Lignac

Ingrédients :

Pour la crème pâtissière :

- 2 œufs
- 50 g de sucre en poudre
- 30 g de farine
- 25 cl de lait
- 1 gousse de vanille

Pour la crème d'amandes :

- 3 jaunes d'œufs
- 125 g d'amandes en poudre
- 100 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre doux mou
- un bouchon de rhum

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 1 ou 2 jaunes d'œufs (selon que vous aimez très doré ou pas)
- 1 fève

Préparation :

Pour la crème pâtissière :

Au companion muni du batteur, fouetter les œufs et le sucre une minute vitesse 6. Ajouter la farine et rebattre 1 min vitesse 6. Ajouter le lait et les grains de vanille. Rebattre 1 min vitesse 6 et lancer le programme dessert Vitesse 4 à 90° pendant 7 min. Filmer la crème au contact avec du film alimentaire afin d'éviter la formation d'une peau et laisser refroidir une heure.

A la main, fouetter les œufs et le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse et y ajouter la farine. Bien mélanger. Dans une casserole, chauffer le lait auquel vous ajoutez les graines d'une gousse de vanille que vous avez fendue en deux. Verser en suite sur le mélange œufs et sucre et remettre à chauffer à feu doux dans la casserole pour faire épaissir (ne pas cesser de mélanger). Filmer la crème au contact avec du film alimentaire afin d'éviter la formation d'une peau et laisser refroidir une heure.

Pour la crème d'amandes :

Dans un saladier, battre le beurre mou et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. (avec une cuillère en bois). Ajouter les jaunes d'œufs un par un, mélanger et ajouter la poudre d'amandes et le rhum.

Mélanger la crème pâtissière à la crème d'amandes.

Verser la crème dans une poche à douille pour une galette bien uniforme.

Au companion muni du couteau à pétrir (ou au mini bol). Mettre le beurre et le sucre et mixer une minute vitesse 10. Ajouter les œufs et remixer 1 min v 10. Ajouter ensuite la poudre d'amandes et le rhum et mixer encore une fois une minute vitesse 10.

Mélanger la crème pâtissière à la crème d'amandes.

Verser la crème dans une poche à douille pour une galette bien uniforme.

Pour le montage :

Étaler une pâte feuilletée. Piquer un peu avec une fourchette. Garnir avec la crème. Si vous utilisez une poche à douille, il faut partir du centre et faire une spirale sans aller jusqu'au bord (s'arrêter environ à 2 cm)

Mettre la fève le plus loin possible du centre pour éviter de « tomber dessus » en coupant.

Tamponner le bord de la pâte avec un jaune d'œuf et déposer la deuxième pâte (piquée à la fourchette) en soudant les bords.

Dorer le dessus de la galette au jaune d'œuf et faire des motifs avec la pointe d'un couteau.

Mettre au frais une heure environ.

Préchauffer le four à 200°C (th. 7).

Enfourner pendant 10 minutes à 200°C (th. 7) puis baisser la température du four à 180°C (th. 6) et poursuivre la cuisson pendant environ 30 minutes (selon votre four).