

La Galette des Rois

Par le Chef Formateur Kévin Defrance, des Ateliers de Poitiers !

Ingrédients pour 6 personnes

Pour la Pâte

- 1 Pâte Feuilletée

Pour la Crème Pâtissière

- Lait - 12 Cl
- Jaune d'Oeuf - 1
- Sucre - 30 g
- Maïzena - 12 g

Pour la Frangipane

- Beurre - 55 g
- Poudre d'amande - 95 g
- Sucre glace - 65 g
- Gros Œufs - 1
- Rhum - 15 mL
- Crème pâtissière - 150 g

Pour la Dorure

- Jaune d'œuf - 2.5
- Crème - 10 g



Préparation

1) Réaliser la crème pâtissière

2) Réaliser la Frangipane :

- Crémer le beurre et le sucre glace, ajouter l'œuf et la poudre d'amande.
- Ajouter la crème pâtissière et le rhum, bien mélanger.
- Pocher dans un cercle de 18 cm (Ne pas oublier de mettre la fève), mettre à congeler en cellule.

3) Monter la galette :

- Détailler des disques de feuilletage de 22 cm de diamètre.
- Déposer la frangipane congelée.
- Coller le feuilletage avec un pinceau humide.
- Refermer la galette.
- Dorer la galette 2 fois en laissant reposer 10 minutes entre chaque opération
- Rayer la galette et faire des petits trous pour que l'air s'échappe de la galette

4) Cuire la galette à 180°C pendant 45 minutes puis dresser. Bon appétit !

