

La Galette des Rois

(pour une galette de 24 cm de diamètre, soit environ 6-8 personnes)

Ingrédients

- 2 paquets de pâte feuilletée pré-étalée pur beurre (environ 230 g chacun)

Pour la crème pâtissière

- 1 jaune d'oeuf
- 25 g de sucre vanillé (env. 2 sachets et demi)
- 10 g de Maïzena (= fécule de maïs)
- 125 ml de lait (25 ml + 100 ml)
- 1 cc de rhum (ou plus si affinités, vous pouvez aller jusqu'à un bouchon ;))

Pour la crème d'amandes

- 75 g de beurre ramolli (consistance 'pommade')
- 75 g de sucre
- 75 g d'oeuf à **température ambiante** (battez 2 oeufs à la fourchette et prélevez 75 g. Gardez le reste pour la dorure ;))
- 75 g de poudre d'amandes
- 10 g de farine

Pour le sirop de sucre

- 30 g de sucre
- 30 g d'eau

1. CRÈME PÂTISSIÈRE

1. Fouettez ensemble le jaune d'œuf, 25 ml de lait, le sucre vanillé, la Maïzena et le rhum.
2. Faites chauffer à feu doux les 100 ml de lait restants, sans porter à ébullition.
3. Versez le lait chaud sur le mélange jaunes + sucre et mélangez avec un fouet.
4. Remettez la préparation dans la casserole et faites chauffer à feu doux pendant quelques minutes jusqu'à ce que la crème épaississe.
5. Placez la crème pâtissière dans un bol et recouvrez la surface d'un morceau de film alimentaire pour éviter la formation d'une croûte. Laissez refroidir.

2. PÂTE FEUILLETÉE

1. Avec un couteau à lame lisse, découpez deux disques de 24 cm de diamètre (la pâte a environ 4 mm d'épaisseur).
2. Placez les disques de pâte sur un morceau de papier sulfurisé et réservez au réfrigérateur.

3. CRÈME D'AMANDES

1. Dans un saladier, versez le beurre et le sucre et 'crémez' avec une fourchette.

2. Ajoutez l'oeuf et mélangez à nouveau. Attention, l'oeuf ne doit pas être froid, autrement le beurre va figer et votre crème va devenir granuleuse.
3. Mixez rapidement à l'aide d'un fouet électrique pour rendre la crème plus lisse.
4. Ajoutez la poudre d'amandes et la farine, mélangez avec une cuillère pour obtenir une préparation homogène.

4. LA FRANGIPANE

1. Versez la crème pâtissière dans la crème d'amandes et mélangez les deux avec une cuillère jusqu'à obtenir une crème bien lisse.

5. MONTAGE DE LA GALETTE

1. Préchauffez le four à 200°C, chaleur statique.
2. À l'aide d'un pinceau à pâtisserie et de l'eau, humidifiez le rebord de l'un des disques de pâte sur environ 2 cm tout autour.
3. Versez la crème frangipane dans une poche à douille et dressez la crème en escargot sur le disque de pâte feuilletée, en commençant au centre et en vous arrêtant à 2 centimètres du bord.
4. Placez la fève sur la crème frangipane, pas trop près du centre.
5. Posez le deuxième disque de pâte feuilletée par dessus et appuyez tout autour avec vos doigts pour souder les bords.
6. Avec le dos de la lame d'un couteau, appuyez sur le contour de la pâte à intervalles réguliers pour créer un joli rebord cannelé.
7. Dorez le dessus de la galette avec de l'oeuf battu (ce qui est resté des 2 oeufs du départ). ATTENTION à ne pas appliquer la dorure sur les rebords cannelés - cela empêcherait la pâte de bien se développer pendant la cuisson et vous n'obtiendriez pas un beau feuilletage.
8. Réfrigérez la galette pendant 1 heure.
9. À la sortie du réfrigérateur, placez la galette sur une plaque de cuisson et appliquez une seconde couche de dorure.
10. Avec la pointe d'un couteau, dessinez des rayures sur le dessus de la galette.
11. Piquez le dessus de la galette avec la pointe du couteau une vingtaine de fois.
12. Enfournez dans le four préchauffé à 200°C pendant 20 minutes. Au bout de 20 minutes, baissez la température à 180°C et poursuivez la cuisson pendant encore 20 minutes.

6. SIROP DE SUCRE

1. Pendant que la galette cuit au four, préparez le sirop. Portez à ébullition l'eau et le sucre dans une petite casserole. Dès que ça bout, retirez la casserole du feu et laissez tiédir.
2. Sortez la galette du four et badigeonnez-la encore chaude avec le sirop de sucre.

Régalez-vous!