



GALETTE FRANGIPANE

PRÉPARATION

PRÉPARATION : 1 H
REPOS : VOIR RECETTE
CUISSON : 45MIN
PORTIONS : 6 (Ø GALETTE 18CM)

INGRÉDIENTS

POUR LA PÂTE FEUILLETÉE

(on utilisera environ 400gr):

- 250gr Farine
- 125gr Eau
- 150gr Beurre
- 1 Pincée Sel

POUR LA CRÈME D'AMANDE :

- 200gr Lait
- 50gr Poudre d'Amande
- 25gr Cassonade (ou sucre blanc défaut)
- 15gr Maïzena
- 1 Petite Cuillère d'Arôme d'Amande Amère

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE :

- 2 Jaune d'Œufs
- 375gr Lait
- 40gr Sucre
- 25gr Maïzena
- 1 Pointe de Vanille ou 1 cc d'Arôme

POUR FRANGIPANE :

- Totalité de la Crème d'amande
- 200gr de Crème Pâtissière préparée
- 1 cc de Rhum (facultatif)

- + 1 Jaune d'Œuf pour la dorure + 1 fève !!!

PRÉPARATION DE LA PÂTE FEUILLETÉE :

- voir recette blog avec le pas à pas au besoin

PRÉPARATION DE LA CRÈME PÂTISSIÈRE :

- Dans un saladier, mélanger les jaunes, le sucre et la maïzena.
- Placer le lait et la vanille dans une casserole et porter à frémissement puis verser doucement sur le mélange précédant tout en fouettant.
- Replacer le tout dans la casserole et cuire à feu moyen en fouettant continuellement jusqu'à ce que la crème épaississe.
- Débarrasser dans un plat et filmer au contact.

PRÉPARATION DE LA CRÈME D'AMANDE :

- Dans une casserole, placer tous les ingrédients et remuer pour dissoudre la maïzena, puis placer sur feu doux et cuire en fouettant la préparation jusqu'à ce que celle-ci ai épaissie. Une fois la texture obtenue, placer dans un plat et filmer au contact.

PRÉPARATION DE LA CRÈME FRANGIPANE :

- Une fois les deux crèmes précédentes refroidies, mélanger la totalité de la crème d'amande avec 200gr de crème pâtissière, ajouter si on souhaite le rhum. Mélanger les deux crèmes pour obtenir une frangipane homogène et à la texture bien gourmande.
- Couvrir et placer au frais.

MONTAGE :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Etaler la pâte feuilletée en un rectangle d'environ 18-20cm et de longueur assez grande pour y découper les deux cercles de pâte.
- Découper les deux cercles de 18cm de diamètre.
- Placer un premier cercle de pâte sur une plaque recouverte de feuille de papier cuisson.
- Etaler une belle quantité de frangipane en laissant un rebord suffisamment large pour ne pas que ça déborde en cours de cuisson.
- Placer la fève !!
- Humidifier le bord de la pâte avec un peu d'eau et venir apposer délicatement le second cercle de pâte en veillant à ne pas faire de bulles d'air.
- Venir chiqueter la pâte avec une fourchette ou couteau tout le tour de la galette afin de souder et décorer le pourtour.
- Dorer la galette au jaune d'œuf puis créer une décoration avec une lame ou pointe de couteau.
- Enfournier vers le bas du four pour une quarantaine de minutes (à surveiller selon les fours).
- La galette doit être bien dorée et le feuilletage devra avoir bien développé.
- Pour s'assurer d'une bonne cuisson sur le dessous, on retire la galette de la plaque et on termine la cuisson sur la grille.
- Sortir du four et laisser entièrement refroidir avant de déguster !
- Et vive le roi...ou la reine !!