



# La recette de Carole L'INCROYABLE GALETTE DES ROIS

## 1. Pour la frangipane : crème pâtissière :



25 cl  
de lait



1 gousse  
de vanille



3 jaunes  
d'oeufs



50 g  
de sucre



10 g  
de farine



10 g  
de maïzena

## crème d'amandes :



100 g  
de beurre  
pommade



180 g  
de poudre  
d'amandes



130 g  
de sucre



2 oeufs

## 2. Pour le sirop



50 g  
d'eau



50 g  
de sucre

## LA CRÈME PÂTISSÈRE !

**1.** Chauffez votre lait dans une casserole avec la gousse de vanille fendue et raclée. Vous devez apercevoir de la fumée mais votre lait ne doit pas bouillir. Pendant ce temps...

**2.** Fouettez vos jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez-y votre farine et la maïzena et mélangez à nouveau.

**3.** Détendez ce mélange avec 1/3 du lait chaud.

**4.** Reversez tout dans la casserole de lait chaud. Saisissez votre fouet, c'est parti ! Faites cuire et ne cessez JAMAIS de mélanger au fouet, jusqu'au « plop ». Comptez alors 1 min !

**5.** Versez le tout dans un récipient et filmez au contact avec du film alimentaire.

**6.** Réservez au frais.



## LA CRÈME D'AMANDES !

1. Créméz le beurre pommade avec le sucre.
2. Ajoutez la poudre d'amandes et les œufs. Mélangez sans fouetter.

## LA FRANGIPANE !

Dès que la crème pâtissière est refroidie ajoutez le bouchon de Rhum et mélangez. Incorporez 160g de crème pâtissière à la crème d'amandes.



## LE MONTAGE !

1. Détaillez 2 disques de pâte feuilletée. Posez le 1er sur une plaque allant au four, recouverte de papier cuisson.
2. Mouillez à l'eau l'extrémité de votre disque sur 1,5 cm avec un pinceau.
3. Pochez votre frangipane sans dépasser l'extrémité mouillée ;) *Ajoutez la fève !*
4. Recouvrez avec votre 2e disque. Appuyez sur les extrémités en longeant la frangipane pour faire adhérer les 2 pâtes.
5. Chiquetez avec le dos du couteau tout autour de votre galette pour sceller à jamais les 2 pâtes ;)
6. Dorez le dessus (pas les côtés, cela l'empêcherait de correctement se développer). Laissez reposer au frais 1h! Dorez une 2é fois et rayez : réalisez de jolis dessins avec la pointe d'un couteau ! Amis artistes, lâchez-vous ! Faites un trou de cheminée au milieu pour laisser l'eau contenue dans la galette s'évaporer.
7. Préchauffez votre four à 200°C, chaleur tournante. Enfourez 10 min, puis baissez à 180°C et faites cuire 30 à 35 min. Lustrez avec un sirop à la fin de la cuisson. *Dévorez ! ♥*

**RECETTE VIDÉO SUR NOTRE INCROYABLE SITE WEB !**