La galette des rois

2 rouleaux de pâte feuilletée, 100 g de crème pâtissière, 1 œuf + 1 jaune, 1 cuillère à soupe de lait, 120 g de poudre d’amande, 60 g de beurre, 60 g de sucre glace, 1 cuillère à soupe de rhum ou de fleur d’oranger ou rien

Ramollir le beurre et le mélanger avec le sucre glace

Ajouter l’œuf et la poudre d’amande, bien mélanger et incorporez votre rhum si vous avez choisi d’en mettre puis votre crème pâtissière

Sur une plaque de cuisson poser votre pâte feuilletée, avec son papier sulfurisé, étalez la crème frangipane en laissant un bord de deux centimètres. Vous pouvez utiliser une poche à douille pour effectuer cette étape.

Humidifiez le bord que vous avez laissez du bout des doigts, avec un peu d’eau

N’oubliez pas de placer votre fève, plutôt vers le bord de la galette

Recouvrez le tout avec votre deuxième disque de pâte feuilletée, pincez bien les bords et pressez délicatement pour fixer les deux épaisseurs de pâte.

Incisez le pourtour de votre galette avec la pointe d’un couteau

Badigeonnez la surface de la galette avec le jaune d’œuf battu et le lait

Dessinez délicatement des motifs sur le dessus de votre galette avec la pointe d’un couteau sans couper la pâte

Réservez au réfrigérateur 30 mn, puis cuire à 200° pendant 5 mn et baissez la température pour poursuivre la cuisson 20 mn à 180°

Cette galette est meilleur si vous la dégustez tiède ou à température ambiante.

Maxi cuisine