

GALETTE FRANGIPANE (*Galette des rois*)

Environ 600 g de pâte feuilletée

Garniture frangipane : crème d'amande, parfumée vanille et rhum éventuellement (recette pour 100 g de sucre glace, 100 g de beurre, 100 g d'œuf (2 œufs), 100 g de poudre d'amandes et 20 g de farine soit environ 420 g de crème d'amande). Incorporer à la fin 140 g de crème pâtissière.

Procédé :

Abaisser le pâton de feuilletage à environ 2 à 3 mm d'épaisseur.

Découper un cercle à la taille voulue.

Dorer le bord.

Garnir d'une couche de frangipane (on peut déposer une fève dans la frangipane).

Recouvrir d'une seconde abaisse, appuyer pour souder, et relever le bord en pinçant tout autour.

Retourner et poser sur plaque. « Chiqueter » le pourtour.

Laisser reposer 10 mn, dorer deux fois à l'œuf, et décorer simplement (rayé avec un petit couteau par exemple).

Cuisson :

Four moyen (180 °C, **environ 30 mn**)
