

La galette des rois à la frangipane par Farah

J'ai choisi cette recette parce que je trouve que c'est intéressant car on la fait une fois par an, à l'Épiphanie. Et j'aime bien parce qu'il y a une fève et quand on l'a trouvée, on a une couronne. La galette des rois, maman la fait quand il y a des tontons ou des tatas, des cousins ou des cousines.



Pour 6 personnes, préparation : 30 mn, cuisson : 30 mn

Ingrédients :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée toute prête
- 125 g de poudre d'amande
- 50 g de beurre
- 100 g de sucre en poudre
- 2 œufs + 1 jaune pour dorer
- 1 sachet de sucre vanillé
- De la fleur d'oranger (liquide)
- 1 c à soupe de fleur de maïs Maïzena
- 10 cuillerées à soupe de lait
- 1 fève !

Préparation :

1/ Battez 2 œufs avec les sucres. Mélangez dans un autre récipient la fleur de maïs et le lait froid. Mélangez les deux préparations, le tout dans une casserole. Faites cuire à feu doux jusqu'à ébullition sans cesser de remuer. Maintenez l'ébullition pendant quelques secondes, puis retirez du feu. Ajoutez la poudre d'amandes, le beurre coupé en morceaux et la fleur d'oranger. Réservez.

2/ Déroulez les deux pâtes feuilletées et découpez deux cercles en vous aidant d'un moule pour dessiner 2 beaux ronds.

3/ Posez l'un des deux cercles directement sur la plaque du four. Garnissez-le avec la crème aux amandes réservée, en laissant 2 cm. A ce moment, n'oubliez pas de dissimuler la fève ! Recouvrez avec l'autre cercle de pâte. Séparez le jaune du blanc restant et badigeonnez le dessus de la galette au jaune d'œuf avec un pinceau.

4/ Soudez les bords en les humectant avec un peu d'eau et en les pinçant avec les doigts. Faites cuire dans le bas du four pendant 35 à 40 mn.