

Recettes de desserts français

Galette des rois à la frangipane

Ingrédients pour 6 personnes

- 500 gr de pâte feuilletée maison si possible
- 350 gr de frangipane maison si possible
- 1 fève
- 1 couronne en papier
- 1 œuf pour la dorure

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 30 mn

Cuisson : 25 mn

Etaler la pâte au rouleau afin d'obtenir une plaque de pâte de 3 à 4 mm d'épaisseur environ.

Découper au couteau un rond de pâte à l'aide d'une grande assiette.

Poser le rond de pâte sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Remplir une poche à douilles équipée d'une douille de 20 mm de frangipane.

Garnir la pâte de frangipane à l'aide de la poche à douilles en commençant par le centre du rond de pâte.

Etaler uniformément la frangipane à l'aide d'une maryse.

Incorporer la fève dans la frangipane.

Mouiller avec de l'eau le pourtour du rond de pâte.

Découper un second rond de pâte légèrement plus grand.

Poser ce rond sur le premier garni de frangipane.

Appuyer fermement sur tout le tour pour bien souder les pâtes entre elles.

Dessiner un motif avec la pointe d'un couteau sans trop appuyer pour ne pas percer la pâte.

Dorer la galette à l'œuf battu avec un pinceau.

Préchauffer le four à 220°.

Enfourner la galette pour 20 à 25 mn environ.

Surveiller la cuisson et l'arrêter lorsqu'elle est bien dorée.

Laisser refroidir avant de déguster.