

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Galette des rois

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 45 min

Repos : 30 min

Ingrédients :

500 g de pâte feuilletée

150 g de poudre d'amandes

2 œufs

125 g de sucre

60 g de beurre

1 gousse de vanille

1 fève

1 oeuf pour la dorure

Préparation :

Dans un saladier, mélangez le beurre mou et le sucre.

Ajoutez les graines grattées de la gousse de vanille, la poudre d'amandes et mélangez.

Ajoutez 2 œufs et mélangez.

Mettez la crème frangipane dans une poche à douille et gardez-la au frais.

Abaissez les 2 pâtes feuilletées à 3 mm d'épaisseur.

Taillez 2 disques de 22 cm de diamètre à l'aide d'un grand emporte-pièce ou d'un saladier retourné.

Posez un disque de pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Étalez la crème d'amandes en spirale en commençant par l'intérieur du cercle de pâte feuilletée vers l'extérieur en laissant un bord libre de 2 cm.

À l'aide d'un pinceau, badigeonnez les bords de la pâte feuilletée avec de l'eau.

Ajoutez la fève sur la crème.

Badigeonnez les bords de la pâte avec de l'eau à l'aide d'un pinceau.

Déposez le second disque de pâte.

Appuyez sur les bords de la galette pour bien les souder.

Chiquetez les bords de la galette ce qui veut dire : Pratiquez de légères entailles obliques avec la pointe d'un couteau d'office sur les bords de deux abaisses de pâte feuilletée superposées.

Cette opération est conseillée pour souder entre elles les deux abaisses, faciliter le gonflage de la pâte à la cuisson et en améliorer la présentation.

Dorez la pâte avec un œuf battu et créez le décor de votre choix à l'aide de la pointe d'un couteau.

Mettez la galette au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Enfournez la galette pour 45 minutes.

Laissez la galette refroidir sur une grille avant de la déguster.