



GALETTE DES ROIS A LA FRANGIPANE

Pour 8 personnes :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée prête à dérouler (essayer de la prendre "pur beurre")
- 140 g de sucre en poudre
- 130 g de beurre (personnellement, je mets 60 g de beurre demi-sel et 70 g de beurre doux)
- 130 g de poudre d'amande
- 4 oeufs
- 2 cuillères à soupe de rhum
- 1 grosse pincée de vanille en poudre
- 5 à 6 gouttes d'huile essentielle de vanille

Penser à sortir le beurre environ une heure avant de commencer, genre "je me lève, je sors le beurre et je pars petit-déjeuner".

Préchauffer le four à 190-200°.

Verser dans un saladier le beurre ramolli, 2 oeufs entiers, le jaune d'un troisième dont vous conserverez précieusement le blanc et le sucre. Avec une fourchette, écraser tout ça pour obtenir une pommade

Quand l'appareil est joli, bien mêlé, et que le beurre semble presque dissout avec le reste, ajouter le rhum et la vanille.

Dérouler un disque de pâte feuilletée sur une plaque en le laissant BIEN sur son papier de présentation. Etaler dessus la préparation en laissant au moins 2 cm sur les bords.

Déposer la fève (eh oui !).

Badigeonner les bords avec le blanc d'œuf à l'aide d'un pinceau. Recouvrir de la deuxième pâte feuilletée et appuyer légèrement avec le doigt pour faire adhérer les deux pâtes. Utiliser une fourchette pour cranter les bords.

Se saisir d'un objet fin et pointu (les piques à brochettes en bois sont parfaites pour cet usage) et piquer jusqu'à la tôle la galette au moins 5 fois. Cette manœuvre a pour but d'empêcher la pâte de gonfler. Avec la même pique, tracer des losanges et finir en badigeonnant la galette du dernier œuf battu. Attention : n'utiliser que de quoi recouvrir la pâte et garder le reste.

Enfourner et laisser cuire une vingtaine de minutes. Puis ressortir la galette et la badigeonner de nouveau d'œuf battu avant de la réenfourner pour un petit quart d'heure, voire moins.

Pour savoir si la galette est cuite : la soulever. Si elle ne plie pas, c'est qu'elle est cuite.