

Galette des rois faite maison



pour 8 personnes
Recette testée et approuvée
par Monica d'Au grain près

Ingrédients pour la frangipane :

- 200 g d'amandes en poudre
- 125 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre mou
- 3 œufs + un œuf pour badigeonner
- 1 cuillère à soupe de rhum (facultatif) je ne l'ai pas mise.
- 1 fève (facultatif)

Ingrédients pour la pâte feuilletée :

Pour 500g de pâte feuilletée rapide

- 200 g de farine T65
- 240 g de beurre froid en morceaux
- 4 cuillères à café de sucre de canne blond en poudre
- 3 g de sel
- 90 ml d'eau minérale de préférence

Préparation de la pâte feuilletée rapide

- Dans le bol du robot, versez la farine, le beurre froid coupé en petits morceaux, le sel et le sucre en poudre. Mélangez les ingrédients avec la feuille du robot. (je n'avais pas un robot, j'ai utilisé mon vieux batteur électrique de deux têtes !)
- Ajoutez l'eau et, avec la feuille du robot ou avec une spatule, mélangez les ingrédients pour obtenir une boule de pâte.
Ne cherchez pas à incorporer le beurre complètement, il doit rester des morceaux apparents c'est ce qui permettra au feuilletage de se développer à la cuisson.
- Filmer le pâton au contact (avec un apifilm en cire d'abeille de préférence!) et réservez une heure au réfrigérateur.

Ce temps de repos au froid peut être diminué à 30 minutes l'hiver, en fonction de la température de votre cuisine.

Tourage de la pâte feuilletée rapide

- Fleurez votre plan de travail et posez votre pâton de pâte feuilletée. Donnez lui une forme légèrement rectangulaire.
- Au rouleau, abaissez le pâton sur 60cm de longueur et 15cm de largeur.
- Repliez le tiers supérieur de l'abaisse vers l'intérieur.
- Recouvrez avec le tiers inférieur.
- Tournez le pâton obtenu d'un quart de tour vers la droite.
- Vous venez de faire un tour simple.
Faites en 4 supplémentaires en procédant de la même façon.
Votre pâte feuilletée rapide est prête à être utilisée.
- Coupé la pâte en deux portions

PRÉPARATION de la frangipane

- Préchauffez votre four à thermostat 7/8 (220°C).
- Travaillez le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit homogène et mousseux.
- Ajoutez la poudre d'amandes, les 3 œufs et le rhum (option). Mélangez bien.
- Déroulez une portion de la pâte feuilletée sur la plaque du four en conservant la feuille de cuisson. Garnissez le centre avec la frangipane et étalez-la jusqu'à 2 cm du bord. Déposez la fève. Recouvrez avec la deuxième pâte feuilletée. Soudez les deux pâtes en pressant le tour avec vos doigts, puis retournez le bord comme un ourlet en le pressant. Marquez le bord avec les dents d'une fourchette.
- À l'aide d'un pinceau, badigeonnez la surface de la galette avec le jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau froide. Avec la lame de couteau, dessinez des croisillons sur le dessus. Piquez légèrement la pâte au mileur pour éviter qu'elle ne gonfle trop.
- Faites cuire la galette 20 minutes environ dans votre four (la galette doit être bien dorée au-dessus et en-dessous).