

Galette des rois à la frangipane (la vraie!)

Bonjour à toutes et tous,

Lorsque vient l'épiphanie, mes gourmands (surtout mon mari) sont assez intransigeants : c'est galette des Rois frangipane, et pas autre chose. Les excursions hors de cette recette sont tolérés pour les autres goûters de Janvier, mais la tradition est la tradition.

Je me suis donc donnée en objectif d'apprendre cette recette. La galette frangipane est juste une galette de pâte feuilletée, garni de crème frangipane : d'une crème d'amande mélangée à de la crème pâtissière. La réalisation n'est pas ultra complexe (seule la pâte l'est si on la fait maison), et le jeu en vaut souvent la chandelle côté saveurs avec un vrai goût d'amande et une vraie pâte qui croustille. La seule petite « touche » perso que je me permet sont un bouchon d'alcool dans la crème (pour la profondeur de saveurs) et un peu de vanille dans la pâtissière pour la douceur.

M'étant rendue compte que la galette frangipane classique n'étant pas encore présente sur le blog, je me permet de vous la partager. Vous devriez vous régaler si vous la tentez maison. Bonne journée !



Galette des rois frangipane (la vraie!)

Recette : Galette des rois frangipane (vraie)

Saison de la recette : Janvier

Temps de préparation : 30 minutes (pâte feuilletée toute prête) à 1 heure (pâte maison) (cf.A3)

Temps de cuisson : 30 minutes (+5 pour la crème pâtissière)

Ingrédients

Pour une galette des rois frangipane de 6-8 personnes (diamètre 26 cm) :

- 2 pâtes feuilletées de 250-300 g environ (maison ou du commerce)
- 1 œuf

Pour la crème d'amandes

- 120 g de beurre
- 120 g de poudre d'[amandes](#) (cf. A1)
- 2 œufs
- 120 g de sucre glace
- (facultatif) 2 cuillères à soupe de l'alcool de votre choix (cognac, grand mariner, rhum)

Pour la crème pâtissière

- 250 ml de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 20 g de maïzena
- 50 g de sucre semoule.
- 1/2 gousse de vanille

Réalisation

Étape 0 (facultative) : Pâte feuilletée : Réalisez une pâte feuilletée avec votre méthode favorite en utilisant les ingrédients suivants :

- 300 g de farine
- 150 g de beurre doux
- 5 g de sel
- 150 g d'eau

Étape 1 : La crème d'amande

- Mettez le beurre en pommade : Pour ceci, soit vous le sortez du réfrigérateur quelques heures avant la préparation, soit vous le déposez dans un saladier que vous placez quelques secondes au-dessus d'une casserole d'eau bouillante, retirez et mélangez jusqu'à obtenir une consistance crème.
- Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace jusqu'à former une crème homogène.
- Ajoutez les œufs puis fouettez jusqu'à retrouver une crème bien homogène.
- Ajoutez la poudre d'amande, homogénéisez et réservez.

Étape 2 : La crème pâtissière

- Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez ensuite la maïzena et re-mélangez un coup.
- Faites chauffer le lait avec la vanille grattée, puis portez à ébullition.
- Une fois le lait chaud, délayez le dans le mélange {jaunes d'œufs/sucre/maïzena} jusqu'à avoir une préparation bien homogène.
- Remettez le tout dans une casserole, et portez à ébullition tout en remuant pour bien faire prendre la crème. Une fois celle-ci prise, débarrassez la dans un saladier et laissez refroidir

Étape 3 : La frangipane

Mélangez la crème d'amande avec les 2/3 crème pâtissière (cf. A2) jusqu'à bien homogénéiser. Si vous souhaitez personnaliser votre galette avec un peu d'alcool, incorporez le. Réservez ensuite cette frangipane au frais jusqu'à utilisation.

Étape 4 : Dressage et cuisson.

- Étalez vos pâtes feuilletées en cercle si elles sont maison, sinon déroulez vos rouleaux
- Recouvrez une laque à four de papier cuisson, mettez un cercle de pâte dessus. Ce sera le fond de la galette.
- Garnissez le centre de la galette avec la frangipane en laissant 2 cm par rapport au bord. Lissez à l'aide d'une cuillère
- Cassez l'œuf, battez le un peu, puis dorez le bord du fond de galette (juste le bord ! C'est ce qui permettra la liaison entre les deux disques).
- Prenez votre deuxième cercle de pâte, et recouvrez la galette. Appuyez au bord fermement. Piquez le dessus à la fourchette 3-4 coups (cela évitera qu'elle gonfle trop à la cuisson)
- Dorez le dessus de votre galette une première fois, puis une deuxième.

Dessinez les motifs de votre choix.

- Enfournez pour 30 minutes à 180°C, jusqu'à ce que la galette soit bien dorée.

Dégustez cette galette des rois frangipane tiède ou froide selon vos goûts.

Astuces :

- (A1) Pour une saveur d'amande très prononcée, n'hésitez pas à faire dorer votre poudre d'amande quelques minutes à la poêle (feu doux). En revanche, faites le la veille que la poudre d'amande soit à température ambiante lors de la réalisation de la crème d'amande.
- (A2) Vous n'utilisez que les 2/3 de la crème dans la recette pour éviter d'amener trop d'eau dans la frangipane. Trop de liquide risque de faire gonfler votre galette à la cuisson et faire s'ouvrir la pâte feuilletée. Le 1/3 restant est à terminer par un gourmand.
- (A3) Le temps de préparation est à titre indicatif et dépend de votre rapidité d'exécution. En pratique, si vous réalisez la pâte et la frangipane maison (+ dressage), il faut étendre le temps de préparation sur 3-4h, sachant qu'il y a plein de temps de repos entre les tours de pâte feuilletée, le refroidissement de la crème et le dressage. N'hésitez pas à faire votre « batch-cooking » de la semaine entre temps
□
- Vous pouvez personnaliser votre galette en ajoutant 2 cuillère à soupe de l'alcool de votre choix (rhum, grand marnier, etc) dans la crème frangipane.
- A l'avance : préparez la galette au maximum 1 journée à l'avance.