

Galette des rois

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes) :

- 2 pâtes feuilletées pré-étalées « pur beurre »,
- 50 g de beurre,
- 10 cl de lait,
- gousses ou extrait de vanille,
- 25 g de sucre de canne vanillé,
- 2 œufs, plus un jaune,
- 7 g de Maïzena,
- 50 g de sucre glace, + éventuellement 50 pour la finition,
- 125 g d'amandes en poudre,
- 1 c. à s. de rhum ou de kirsch.

Préparation : 30 min. Repos : 30 min. Cuisson : 35 min.

Faire bouillir le lait avec la vanille.

Fouetter vivement un jaune d'œuf et le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter 7 g de Maïzena sans travailler.

Verser le lait bouillant sur le mélange en fouettant doucement, et remettre le tout à feu doux. Laisser bouillir la crème une minute en la fouettant vigoureusement contre le fond de la casserole pour ne pas la laisser attacher. Laisser refroidir la crème pâtissière.

Battre les deux œufs restants ; en réserver un peu pour sceller les pâtes et dorer.

Pétrir le beurre dans un bol pour qu'il se transforme en pommade. Ajouter les amandes en poudre, 50 g de sucre glace, puis les œufs. Continuer de pétrir jusqu'à obtenir une masse homogène et légère. Ajouter le rhum (ou kirsch, ou extrait d'amande amère). Incorporer la crème pâtissière cuillerée par cuillerée.

Badigeonner le tour de la première abaisse, posée sur la plaque du four, sur 1 cm de large avec de l'œuf battu (je le dilue avec un peu de lait). Étaler la crème d'amandes jusqu'à 3 cm du bord. Ajouter la fève (pas au centre !). Recouvrir avec la seconde abaisse. Passer au froid ½ heure.

Chauffer le four à 220°C (Th. 7). Dorer la surface à l'œuf battu et dessiner un décor au couteau. Enfourner jusqu'à ce que la galette gonfle, puis baisser le thermostat à 180°C (Th. 6). La cuisson dure 35 minutes. Optionnel : saupoudrer de sucre glace avant la fin. Servir tiède.