

Galette des rois frangipane.

Pour la pâte feuilletée il faut :

500g de farine fine (type 65 par exemple)

1/2c à café de sel

250g de beurre

7,5 cl de crème fraîche

175cl d'eau

On doit pétrir tout cela pour obtenir une détrempe fine et homogène. Laisser reposer 1h. Il faut maintenant tirer 2 bandes de pâte de 10 x 40 cm environ et couper sur chacune un carré de 10x10. Avec les deux bouts de 10 x 30, on fait une croix suisse et on met au milieu les deux carrés de 10x10. L'idée c'est d'obtenir une croix suisse avec 4 épaisseurs au centre et une seule épaisseur pour chaque branche.



Étaler 250g de beurre sur le carré central (il faut un beurre assez mou) et refermer les 4 branches de la croix dessus. Il faut que le beurre soit bien emprisonné au coeur.



Sens du premier tour

Au rouleau, étaler soigneusement, doucement, ce carré dans un sens pour retrouver une bande de 10x40 (On essaye de ne pas trop élargir).

Puis replier les deux bouts de la bande au centre et plier encore en 2. On retrouve le carré de 10x10.



Sens du deuxième tour

Étaler de nouveau mais perpendiculairement au premier passage. Replier encore une fois et passer l'appareil au frigo 1/2 heure.

Ressortir du frigo et étaler de nouveau en changeant de sens pour obtenir une bande de 10x30.

Replier en 3. Étaler encore une fois à 10x30 perpendiculairement, replier en 3 et c'est fini ! On doit avoir obtenu 145 feuilletés séparés par le beurre !

Normalement, on a de quoi faire deux galettes avec ça (1 kilo 2 de pâte environ).

On peut en congeler.

On peut faire des galettes carrées, c'est moins conventionnel mais plus facile et on gâche moins de feuilletage !

Pour la frangipane (En fait c'est une crème d'amande pour être correct) :

75g de beurre

75g de sucre

150g de poudre d'amande

Un peu de vanille en poudre ou les graines grattées dans une gousse

2 œufs.

On mélange sucre et beurre. On ajoute les œufs puis la poudre d'amandes et la vanille. Y en a qui mettent du rhum. Pas moi !

Si on veut faire une "vraie" frangipane il faut ajouter 50g de crème pâtissière à ce stade. Moi, je préfère rester à la crème d'amandes.

Étaler la crème d'amandes sur une surface de pâte feuilletée en laissant 2cm de pâte autour qu'on humecte d'un peu d'eau. Poser une deuxième surface de pâte identique sur le tout et appuyer délicatement sur les bords pour bien fermer.

Préparer une dorure avec un jaune d'œuf et une c à soupe de lait. Passer la dorure au pinceau sur la galette et la passer au frigo une 30aine de minutes. Faire les décorations au couteau ou à la fourchette sans percer la pâte et repasser une couche de dorure.



Enfourner à four préchauffé à 180° pour 40 minutes environ.



Vous pouvez essayer de faire la frangipane avec tout ou moitié de la poudre d'amandes remplacée par de la poudre de pistaches. Dans ce cas, placez aussi quelques griottes dénoyautées (en bocaux, au naturel) sur la frangipane avant de fermer la galette. C'est pas cochon !!!