



Galette des rois épicée

Ingredients

Crème pâtissière

250g de lait

25g de maïzena

30g de sucre

1 oeuf

1 jaune d'oeuf

12g de thé épicé en vrac

Crème d'amande

70g de poudre d'amande

70g de sucre

70g de beurre mou

70g d'oeuf

Pâtes et dorure

2 pâtes feuilletées

1 jaune d'oeuf

1 cuillère à soupe de lait

Crème pâtissière aux épices

Faire infuser le thé aux épices dans le lait chaud pendant 2h

Filtrer le lait puis le remettre à chauffer

Battre l'oeuf, le jaune, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser la lait chaud dessus tout en continuant de mélanger.

Remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.

Filmer au contact et laisser refroidir

Crème d'amande

A l'aide d'un batteur mélanger le beurre et le sucre

Puis ajouter les 70g d'oeuf, et pour finir la poudre d'amande, mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Ajouter cette préparation à la crème pâtissière en mélangeant bien et vous obtenez une FRANGIPANE

Montage

- Pour une galette de 26 cm -

Préchauffer le four à 190°C

Etaler la pâte feuilletée et découper un cercle de 26 cm, procéder de même pour les 2

Garnir la pâte du dessous de frangipane, laisser 1cm de bordure pour souder

N'oubliez pas de mettre la fève

Recouvrir de la seconde pâte feuilletée et appuyer au doigt pour souder les 2 pâtes

Faire des encoches au couteau tout le tour pour souder encore mieux en plus de faire joli

A l'aide d'un cure dent faire 3 trous espacés sur la pâte du dessus

Dessiner avec la pointe d'un couteau quadrillage, rosace ou ce qui vous plaît sur la pâte du dessus

Mélanger le jaune d'oeuf et la cuillère à soupe de lait

Avec l'aide d'un pinceau badigeonner la galette

Enfourner pour environ 35 à 40 minutes

Sirop (pour briller)

Faire chauffer le sucre et l'eau jusqu'à ébullition puis à feu doux jusqu'à obtention d'un sirop qui nappe la cuillère

Avec un pinceau badigeonner le dessus de la galette avec le sirop pour faire briller
