

Galette des rois

à la frangipane



Préparation :

20 minutes

Cuisson :

30 minutes

Portions :

8 personnes

Ingrédients :

- 60 g de sucre de canne roux
- 100 g de beurre* mou
- 200 g de poudre d'amandes*
- 1 c à s bombée de purée d'amande* complète
- 2 œufs*
- 2 bouchons de rhum
- 2 pâtes feuillettées*
- 1 fève

1. Dans un cul-de-poule, blanchir le sucre et le beurre ramolli à l'aide d'un batteur.
2. Ajouter la poudre d'amande et mélanger.
3. Incorporer un œuf tout en fouettant vigoureusement pour que le mélange devienne mousseux.
4. Verser le rhum, ajouter la purée d'amande, mélanger à nouveau et réserver au frais.
5. Préchauffer le four à 200°C.
6. Dérouler la pâte sur une tôle à pâtisserie et déposer la garniture au milieu en laissant un espace de 3 cm sur les bords. Ne pas oublier la fève !
7. Dérouler la seconde pâte, la poser sur la garniture, souder les bords avec un peu d'eau et les chiquer (les enfoncer délicatement à l'aide d'un couteau à bout rond).
8. Retourner la galette pour qu'elle soit parfaitement lisse et plate.
9. Quadriller la surface sans trancher la pâte et doré avec un jaune d'œuf.
10. Enfourner 30 minutes à 180 °C et déguster tiède.

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprinse-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonne | Rue de la Raterie, Allonne

↗ Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr