

# Galette des rois à la frangipane au praliné

*Pour 1 grosse galette*

*Préparation : 35 min - Repos – 30 mn - Cuisson : 40 min*

## Ingrédients :

*\*Pour la crème pâtissière au praliné :*

- 20cl de lait + 2cs
- 2 jaunes d'œufs
- 55g de sucre en poudre
- 15g de fécule de maïs
- 60g de chocolat praliné (pralinoise par ex)

*\*Pour la frangipane :*

- 100g de beurre ramolli
- 1 œuf
- 100g de sucre en poudre
- 80g de poudre d'amandes
- 2 gouttes d'extrait d'amande amère
- 2 pâtes feuilletées (maison ou pas)
- Lait
- 2 fèves (oui on est joueur à la maison)



*Ustensiles spécifiques : un saladier, une casserole, un fouet, une spatule, une toile siliconée ou du papier sulfurisé et une couronne.*

## Réalisation :

*\*Pour la crème pâtissière :*

- Dans un saladier, fouetter ensemble les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter la fécule de maïs et 2cs de lait froid. Bien mélanger.
- Faire bouillir 20cl de lait dans une grande casserole.
- Verser dans le saladier un peu de lait chaud en filet, sans cesser de fouetter, pour détendre la crème. --
- Reverser le tout dans la casserole contenant le reste de lait chaud.
- Fouetter sur feu moyen pour que la crème épaississe.
- Ajouter le chocolat praliné en continuant de battre au fouet, puis retirer du feu.
- Couvrir d'un film alimentaire afin d'éviter qu'elle ne croûte et laisser refroidir.
- Lisser la crème au fouet avant de l'utiliser.

### Suite de la réalisation :

#### **\*Pour la crème d'amandes :**

- Dans un saladier, mélanger le beurre et le sucre en poudre.
- Ajouter l'extrait d'amande et l'œuf.
- Fouetter vivement puis ajouter la poudre d'amandes et mélanger encore.
- Mélanger la crème d'amandes avec 250g de crème pâtissière.
- Réserver quelques minutes au frais.

#### **\*Pour le montage :**

- Étaler la 1<sup>ère</sup> pâte. Enlever 1cm de pâte sur tout le tour (pour que la pâte soit plus petite que la 2<sup>ème</sup>).
- Badigeonner le bord d'eau.
- Déposer la crème sur le disque. Placer les fèves.
- Recouvrir du second disque de pâte et couper l'excédent de pâte s'il dépasse du 1<sup>er</sup>.
- Souder les bords en appuyant au ras de la crème et non sur le bord.
- Retourner la galette et souder de nouveau.
- Placer au frais 15 min.
- Pincer les bords et badigeonner le dessus de la galette de lait, sans atteindre le bord.
- Placer de nouveau au frais durant 15 min.
- Badigeonner de nouveau de lait.
- Dessiner le motif choisi à l'aide du dos de la lame d'un couteau et décorer d'étoiles faites dans l'excédent de pâte.
- Faire quelques trous à l'aide de la pointe d'un couteau sur la pâte.
- Enfourner au four préchauffé à 210°C durant 10 min, puis baisser la température à 180°C et poursuivre la cuisson 30 min.

Bon appétit !

