LACUISINEDEVERO.CH

GALETTE DES ROIS à LA FRANGIPANE

Temps de préparation: 1h 30mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 200g Beurre congelé
- 200g Farine
- 90g Eau froide
- 2 pincées Sucre
- 2 pincées Sel
- 100g Sucre
- 100g Amande en poudre
- 10g Fécule de maïs
- 10g Sucre vanillé
- 1cc Rhum
- 100g Beurre mou
- 2 Oeuf
- 3cs Lait
- 1cs Sucre pour la dorure

Préparation:

- Tout d'abord on commence par la pâte feuilletée: Mettez 200g de beurre coupé en cube de 1cm , 200g de farine, 90g d'eau froide, 2 pincées de sucre, 2 pincées de sel les ingrédients dans le bol. Mélangez 20 sec/vitesse 6.

- Formez un pâton, enveloppez-le de film alimentaire et placez-le 20 min au réfrigérateur.

- Étalez le pâton en un rectangle de 60 × 20 cm environ.

- Pliez-le en trois, pivotez d'un quart de tour pour que la pliure soit sur votre gauche. Recommencez l'opération deux fois. Je vous ai mis un lien d'une vidéo qui explique le pliage

- Enveloppez la pâte, placez-la à nouveau au minimum 20 min au réfrigérateur avant de l'utiliser pour réaliser votre galette.
- Pendant ce temps préparer la frangipane : Mettre 100g de sucre en poudre dans le bol et mixer 10 sec/vitesse 10.

- Ajouter 100g de poudre d'amande, 10g de fécule de maïs, 10g de sucre vanillé, 1cc de rhum, 100g de beurre et un oeuf, puis mélanger 35 sec/vitesse 3. La crème d'amande est prête à garnir
- Sortir la pâte feuilleté l'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie former deux rond identique
- A l'aide d'une poche à douille garnir une des deux pâte en formant un escargot en laissant 2 cm de libre tout au tour
- Mouiller le bord avec de l'eau à l'aide d'un pinceau

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com

- Placer la deuxième pâte par dessus en appuyant bien pour souder les pâtes. Retailler le bord. Vous pouvez vous aider d'un cercle à pâte puis dessiner des motifs tout autour. Placer au frigo 15 minutes
- Préchauffer le four à 200 °C. Préparer la dorure. Mélanger l'œuf, 3cs de lait et 1cs de sucre. En badigeonner la galette avec le pinceau. Enfourner pour 25 à 30 min à 200 °C, jusqu'à ce que la galette soit bien dorée.

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com