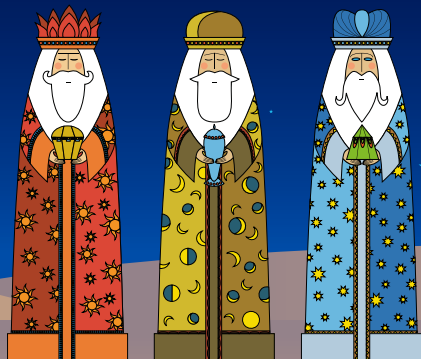


Galette des rois

à la framigiane



Ingrédients : pour 6 personnes

Pour la pâte feuilletée (à préparer la veille)

440 g de farine T45
8 g de sel fin
220 g d'eau
330 g de beurre doux



Pour la crème d'amande (à préparer la veille)

100 g de poudre d'amandes
80 g de sucre glace
12 g de poudre à crème

80 g de beurre doux, à température ambiante
60 g d'oeuf (soit 1 oeuf)
20 g de lait d'amandes

Pour la dorure

1 oeuf + 1 jaune
1 cuillère à soupe d'eau

Pour le sirop

100 g de sucre semoule
100 g d'eau



La préparation de la pâte feuilletée : dans la cuve d'un batteur muni d'un crochet, mélangez la farine et le sel. Pétrissez la pâte en ajoutant l'eau au fur et à mesure. Formez un carré et réservez au réfrigérateur pendant 1 heure. Placez le beurre au centre du carré. Rabattez les deux côtés de la pâte sur le beurre. Étalez pour donner le premier tour. Répétez cette opération trois fois en plaçant chaque fois la pâte 1 heure au réfrigérateur. Réservez au frais.

La préparation de la crème d'amande : dans un cul-de-poule, mélangez le sucre glace, la poudre d'amandes et la poudre à crème. Dans la cuve d'un batteur muni d'une feuille, mettez le beurre en pommade. Incorporez le premier mélange, puis ajoutez l'oeuf petit à petit. Finissez en versant le lait d'amande. Réservez au frais.

La dorure : mélangez tous les ingrédients. Réservez et conservez au réfrigérateur

Le sirop : dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre. Chinoisez votre mélange et réservez.

L'Assemblage : le jour de la réalisation, abaissez la pâte feuilletée sur 3 mm d'épaisseur. Détaillez deux cercles de 22 cm de diamètre. Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Sur une plaque recouverte de papier cuisson, déposez un disque de pâte feuilletée et étalez dessus la crème d'amande. Insérez la fève. Posez le second disque de pâte et soudez les bords ensemble. Chiquetez les côtés de la galette et dorez légèrement le dessus au pinceau. À l'aide d'un couteau, rayez joliment la galette. Enfournez la galette pour 45 minutes. À la sortie du four, à l'aide d'un pinceau, étalez une fine pellicule de sirop. Laissez refroidir.



Galette des rois

à la frangipane - Poire et chocolat



Ingrédients : pour 8 personnes

- 2 pâtes feuilletées
- 2 poires
- beurre
- 70 g de sucre
- 50 g de beurre ramolli + 10 g pour la poêle
- 2 oeufs
- 100 g de poudre d'amandes
- 50 g de pépites de chocolat
- 1 fève
- 1 jaune d'oeuf

Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min

1. Pelez, ôtez le cœur et coupez les poires en cubes. Faites-les revenir à la poêle, dans un peu de beurre. Réservez.
2. Dans un saladier, mélangez le sucre avec le beurre. Incorporez les oeufs et la poudre d'amandes.
3. Etalez une pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie. Répartissez la crème d'amandes en laissant un bord et ajoutez 1 fève. Répartissez les poires et les pépites de chocolat. Couvrez la galette avec la deuxième pâte. Repliez les deux bords pour bien les souder. Avec un couteau, faites de légères incisions en forme de quadrillages pour décorer la galette.
4. Badigeonnez le dessus de la galette avec le jaune d'oeuf battu avec une cuillère à soupe d'eau. Enfourez 20 à 25 min dans le four préchauffé à 180°C. Servez tiède ou froid.