

Ma Ptite galette des Rois à la frangipane...



Ma préférée, c'est celle à la frangipane, c'est à dire au beurre et à l'amande mais sans crème pâtissière (qu'on appelle plutôt crème d'amande) qui rajoute à mon goût du gras tout en atténuant la saveur de l'amande...mais c'est une affaire de goûts. Garnie d'une jolie fève en porcelaine ou d'une pièce d'euro emballée dans de l'aluminium, elle fait la joie des petits et des grands. Accompagnée d'une bolée de cidre doux, elle est parfaite !

Dans un premier temps, je vous présente la recette toute simple pour une galette familiale sans se prendre la tête...puis plus bas les trucs et astuces de pâtissier professionnels pour la rendre encore plus belle et bonne !

INGRÉDIENTS (pour 6 personnes)

2 rouleaux de pâtes feuilletées du commerce pur beurre (Croustipâte je conseille !!! ou la surgelée de Picard) ou maison, 125 g de beurre en morceaux à température ambiante, 125 g de poudre d'amandes, 125 g de sucre glace, 25 g de farine, 2 cuillers à soupe de rhum (option) ou 1 cuiller à café d'arôme d'amande amère, 3 œufs.

PRÉPARATION BASIQUE :

1. Préchauffez votre four à 180°/200°.
2. Dans un saladier, mélangez le beurre en morceaux ramolli avec la poudre d'amande, le sucre glace et la farine avec les doigts ou une cuiller en bois.
3. Ajoutez le rhum, mélangez.
4. Ajoutez les 3 œufs l'un après l'autre en continuant de mélanger. Étalez votre premier disque de pâte feuilletée sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et piquez-le à l'aide d'une fourchette.
5. Dans l'idéal, remplissez une poche à douille de préparation à la frangipane et déposez la en escargot sur le disque de pâte en partant du centre vers l'extérieur et en prenant soin de laisser au moins 2 cm de bord (pour pouvoir souder les 2 disques ensemble) et ajouter la ou les fèves.
6. A l'aide d'un pinceau, humectez le bord du disque de pâte avec un peu d'eau.
7. Dérouler votre second disque de pâte sur le premier et appuyez légèrement sur les bords pour les souder (vous pouvez vous aider des branches d'une fourchette ou la tranche d'un couteau).
8. Vous pouvez ensuite réaliser des motifs sur le dessus de la galette à l'aide de la pointe d'un couteau.
9. Enfournez pour 30 minutes à four chaud.

PRÉPARATION REVISITÉE (inspiration Christophe Michalak)

Les étapes 1 à 4 restent les mêmes mais il est conseillé de réaliser la préparation à la frangipane la veille et de déposer le disque de frangipane "escargot" (étape 6) directement sur une plaque recouverte de papier cuisson que vous mettrez au congélateur jusqu'à son utilisation (12 h minimum). Ainsi quand le disque de frangipane congelée sera déposé le lendemain sur le disque de pâte feuilletée, il sera bien plus facile de souder les bords des 2 disques.

Pour l'étape 5 : Si vous réalisez vous même vos pâtes feuilletées (je la réalise au Thermomix méthode escargot) je vous conseille de les préparer la veille et de les laisser au frais emballées dans du papier film jusqu'à utilisation (elles seront ainsi moins élastiques et plus facilement manipulables).

Pour l'étape 8 : le principe reste inchangé mais pour une plus jolie finition, vous pouvez réaliser un "chiquetage". C'est à dire qu'après avoir délicatement soudé les bords des 2 disques à l'aide de vos doigts, vous piquez les bords de vos deux disques tous les 2-3 cm à l'aide d'un

couteau, tout en maintenant les 2 disques soudés à l'aide d'un doigt.

A l'étape 9, une fois vos disques bien soudés et votre contour chiqueté, vous pouvez la dorer au jaune d'œuf. Vous pourrez facilement retourner votre galette afin de réaliser vos dessins sur le fond de tarte (qui sera plus homogène que le dessus) et qui deviendra donc le dessus de la galette. Dorez-la au jaune d'œuf et laissez libre court à votre imagination pour le dessin, moi je réalise celui du Pithiviers (et penser à faire quelques trous (cheminées) afin d'éviter qu'elle se transforme en ballon de foot).

Après l'étape 10, pour une galette bien brillante, vous pouvez la badigeonner d'une sirop de sucre + eau et éventuellement remettre au four quelques minutes.

Voilà, en suivant ces quelques astuces, vous devriez obtenir une galette digne de celle d'un pâtissier mais même en faisant la version simplifiée vous obtiendrez une galette savoureuse !



