



Galette des Rois Crème d'Amande



Suggestion de présentation

Pour 2 galettes 25 cm de diamètre:

1 pâte feuilletée (500 g de farine)

Crème d'amande:

125 g de beurre (1/2 sel pour moi !)

250 g de TpT (125 g de poudre
d'amandes, 125 g de sucre)

3 oeufs

1 càc de rhum

1 oeuf (dorure)

Travailler à la feuille le beurre, ajouter le TpT, incorporer les oeufs un à un, le rhum. Cette crème peut-être préparée à l'avance pour la frangipane ajouter 30 à 50 % de crème pâtissière.

Abaisser le pâton de feuilletage à 2 mm d'épaisseur, découper des cercles à la taille voulue, déposer une abaisse sur plaque beurrée, dorer les bords. Garnir le fond d'une couche de crème d'amande, sans oublier la fève.

Recouvrir la galette d'une deuxième abaisse de feuilletage, appuyer pour souder et chiqueter tout autour, dorer et décorer. Cuire la galette à four chaud 200°C pendant 25 mn, débarrasser sur une grille.