

Galette des Rois

Pâte feuilleté

Mélanger 350 g de farine et un pincée de sel.

Rapez 225 g de beurre (mis a congélateur 30 -45 minutes) avec une rape à gros trous dans la farine. Ajoutez 60 ml d'eau froide, finissez à la main, former une boule que vous mettez 1 h au réfrigérateur.

Réalisez 2 pâtes et 2 disques de 24 diamètre et badonnez le tour sur 1 cm de large a l'oeuf battu.

Frangipane:

130 g de sucre en poudre et 100 g de beurre salé en petits dés jusqu'à ce que la préparation devienne mousseuse et jaune claire. Incorporez 3 oeufs un à un tout en continuant de fouetter. Ajoutez qq gouttes de vanille. Mélangez 60 g de farine et 150 g de poudre d'amande.

Montage:

Couvrez avec le seconde en appuyant sur les cotés. Dorez le dessus avec l'oeuf battu. Dessinez des arcs de cercle en partant du centre. Percez le dessus de qq trous et réservez au réfrigérateur pendant 30 minutes. Enfourez à 240 °C. Quand le gateau est bien gonflé (au bout de 15 min) baissez le four à 200 °C. La cuisson doit durer 35 min en tout.

