

# Galette des Rois



Pour une galette de 6 personnes :

## Ingrédients :

600g de pâte feuilletée

### Crème pâtissière :

¼ l de lait  
25g de maïzena  
65g de sucre semoule  
3 jaunes d'œufs  
25g de beurre  
1 gousse de vanille

### Crème d'amande (450 gr) :

65g beurre  
85g de sucre glace  
85g de poudre d'amande  
1 cuill. à café de maïzena  
½ cuill. à soupe de rhum brun  
1 œuf



### **Préparation de la crème pâtissière :**

Mettre 25g de maïzena et la moitié du sucre semoule dans une casserole à fond épais. Verser le lait en tournant avec un fouet. Fendre la gousse de vanille et gratter dans la casserole, porter à ébullition en fouettant. Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre semoule restant, pendant 3 min ; verser, en mince filet, le contenu de la casserole en continuant de tourner avec le fouet. Porter la crème à ébullition et retirer-la du feu aussitôt après le premier bouillon. Retirer les gousses de vanille puis plonger la crème dans un récipient rempli de glaçons. Lorsque la crème est refroidie et que la température a atteint 50°C, ajouter le beurre, en tournant vivement avec le fouet. Filmer et réserver au réfrigérateur.

### **Préparation de la crème d'amande :**

Mélanger le sucre glace, la poudre d'amande et la Maïzena ; tamiser. Mettre le beurre dans un saladier, le malaxer avec une spatule afin qu'il s'assouplisse. Ajouter le mélange sucre-poudre d'amande-maïzena, puis les œufs, un à un, sans cesser de tourner avec la spatule. Verser ensuite le rhum et ensuite la crème pâtissière. Réserver au frais avant utilisation.

### **Dressage :**

Détailler deux disques de 28 cm de diamètre. Disposer le premier sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Dessiner dessus un cercle à 3 cm du bord. Mouiller légèrement, à l'aide d'un pinceau, le bord du disque. Au centre de ce dernier étaler la crème d'amande. Couvrir le premier disque de pâte du second, en le posant exactement dessus. Appuyer sur les bords pour sceller la pâte. Mettre la pâte au réfrigérateur 30 à 30 min, afin de bien raffermir la pâte. Marquer les bords et le dessus de la galette à l'aide d'une pointe de couteau. A l'aide d'un pinceau, dorer le dessus de la galette au jaune d'œuf légèrement détendu à l'eau.

Préchauffer le four à 230°C, enfourner la galette et baisser aussitôt à 190°C pour 45 min, pas moins. Servir tiède de préférence.