

Galette des rois à la frangipane



Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 1 œuf
- 150 gr de poudre d'amande
- 50 gr de sucre glace
- 60 gr de beurre pommade
- 120 gr de crème pâtissière (réalisée de la veille)
- 2 gouttes d'extrait d'amande amère
- Vanille
- Rhum
- 1 œuf pour la dorure

Réalisation de la crème d'amande

- Tamiser et mélanger la poudre d'amande avec le sucre glace.
- Ajouter le beurre, l'œuf, la crème pâtissière, l'extrait d'amande amère et, selon votre goût, le rhum, la vanille.
- Mettre la préparation en poche à douille et réserver au frais.

Montage de la galette

- Étaler la pâte feuilletée sur du papier sulfurisé.
- Garnir le centre avec la crème d'amande à 3 cm du bord.
- ***Ne pas oublier pas la fève.***
- Couvrir avec la 2^{ème} pâte feuilletée puis souder en appuyant les bords, en les pinçant légèrement.
- Remettre au froid 15 minutes.
- Dessiner, avec le dos d'un couteau, des rosaces ou autres décors.
- Dorer à l'œuf détendu d'un peu d'eau.
- Enfourner à 180°C pour 25 minutes.