

# # GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE

Pour 4 personnes | Cuisson : 40 min



## Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- 125 g de sucre
- 60 g de beurre mou
- 2 œufs
- 150 g de poudre d'amande
- 1 gousse de vanille
- 2 c à s de rhum
- 1 œuf pour dorer la galette avec 1 pincée de sel
- Facultatif : 50 g de crème pâtissière pour faire la « vraie frangipane »

Préchauffez le four à 180°C

Fouettez le sucre et le beurre mou, puis ajoutez la poudre d'amande.

Grattez les graines de la gousse de vanille et ajoutez-les à la préparation.

Ajoutez 2 œufs entiers et le rhum ou autre (fleur d'oranger, amande amère..).

Disposez un cercle de pâte, déposez de la crème amande dessus en laissant 2 cm de pâte tout autour que vous mouillez légèrement avec un pinceau et de l'eau.

Placez la fève et recouvrez avec le deuxième disque de pâte feuilletée légèrement plus grand, souder les bords en appuyant tout autour.

Dorez le dessus de la galette avec un œuf battu avec un peu de sel (Ca va le rendre bien liquide et facile à étaler).

Placez la galette au frigo 30 minutes, sortez la, dessinez vos motifs avec une lame de couteau sans percer la pâte, dorez une seconde fois.

Cuire à 180°C pendant 40 minutes en moyenne, un peu plus si la galette est grande ou si la pâte feuilletée est faite maison.

Source recette : <https://www.hervecuisine.com/recette/galette-de-rois-frangipane/#>