



GALETTE DES ROIS FRANGIPANE

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

2 PÂTES FEUILLETÉES PUR BEURRE
1 JAUNE D'ŒUF POUR LA DORURE

POUR LA FRANGIPANE

40G DE BEURRE POMMADE
40G DE SUCRE SEMOULE
40G D'AMANDE EN POUDRE
1 ŒUF

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

30 ML DE LAIT ½ ÉCRÉMÉ
1 JAUNE D'ŒUF
1 CC DE SUCRE

PRÉPARATION

- Porter le lait à ébullition.
- Blanchir le jaune d'œuf avec le sucre.
- Verser le lait bouillant tout en mélangeant.
- Porter à ébullition pendant 2 mn tout en remuant.
- Laisser refroidir.
- Dans un bol, mélanger le sucre et le beurre.
- Ajouter l'œuf et la poudre d'amande.
- Incorporer la crème pâtissière.
- Préchauffer le four à 180 degrés.
- Déposer un disque de feuilletage sur une plaque allant au four préalablement recouverte de papier cuisson.
- Garnir de frangipane en partant du centre et en réservant les bords sur 2 cm environ.
- Mettre la fève.
- Humidifier les bords et refermer avec la 2^{ème} pâte feuilletée.
- Réaliser des petites entailles régulières en biais sur le contour à l'aide d'un couteau.
- Dorer la galette au jaune d'œuf et la strier.
- Enfournier pour 30 minutes environ.
- Servir tiède ou froid.



SUGGESTION DE PRÉSENTATION

DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION

Pour 84g - 330 Kcal :

Glucides : 28,2g dont Sucres : 9,6g,
Lipides : 21,8g dont AG Saturés : 12,8g,
Protéines : 5,3g, Sel : 0,4g, Calcium :
22,9mg, Fibres : 1,3g, Fer : 0,3mg



ALLERGÈNES : LAIT – BLÉ/GLUTEN – ŒUF – FRUITS À COQUES