

GALETTE DES ROIS à LA FRANGIPANE



La galette des rois est une pâtisserie emblématique de l'Épiphanie en France. Chaque début d'année, elle rassemble familles et amis autour d'un rituel convivial où l'on partage la galette à la frangipane en espérant trouver la fève. Héritée de traditions anciennes mêlant célébrations religieuses et païennes, cette recette incarne aujourd'hui un moment simple et chaleureux, symbole de partage, de gourmandise et de convivialité.

Infos

- **Temps de préparation:** 20 mins
 - **Temps de cuisson:** 30 mins
 - **Portions:** 4
-

Ingredients

- 2 pâtes feuilletées pur beurre
- 1 fève
- 100 g de beurre mou
- 100 g de sucre
- 100 g de poudre d'amandes
- 2 œufs
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille ou d'amande
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de lait

Préparation

Etape 1

Dans un saladier, travailler le beurre mou avec le sucre jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Incorporer les œufs un à un, puis ajouter la poudre d'amandes et l'extrait de vanille ou d'amande. Mélanger jusqu'à obtenir une frangipane lisse, homogène et souple.

Etape 2

Dérouler une première pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier cuisson. Étaler la frangipane de manière régulière en laissant environ 2 cm de bord libre tout autour. Glisser la fève dans la garniture. Humidifier légèrement les bords avec un peu d'eau, puis recouvrir avec la seconde pâte feuilletée. Appuyer délicatement sur les bords pour bien souder, puis retourner la galette pour une finition nette.

Etape 3

Mélanger le jaune d'œuf avec le lait, puis badigeonner uniformément la surface de la galette. À l'aide de la pointe d'un couteau, dessiner des motifs décoratifs sans percer la pâte afin de préserver le feuilletage.

Etape 4

Préchauffer le four à 180°C (chaleur statique). Enfourner la galette pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien gonflée et joliment dorée. Laisser tiédir légèrement avant de servir.