

Galette des rois à la frangipane

faite maison de A à Z



Ingrédients pour la pâte feuilletée : pour 325 gr de pâte (soit une tarte de 25 à 30 cm).

1 pincée de sel fin
60 gr d'eau froide
125 gr de farine fluide.
140 gr de beurre cru doux, bien froid, coupé en dés

Préparation : 15 à 20 mn

- Dans un saladier, mélanger la farine et le sel, puis ajouter le beurre froid. L'incorporer à la farine avec délicatesse, le mélange doit être homogène.
- Renverser sur un plan de travail propre et dégagé. Faire un puits au centre.
- Y verser petit à petit l'eau froide et l'incorporer à l'aide de la fourchette, en faisant attention que l'eau ne s'échappe pas : elle doit être "bue" par la farine et former une pâte.
- Pétrir la pâte pour former une boule. Il arrive qu'on voie encore de petits morceaux de beurre, c'est normal.
- Fariner le plan de travail. Avec un rouleau à pâtisserie étaler la pâte sur environ une trentaine de cm. Si ça commence à coller, rajouter un peu de farine, dessus et dessous et sur le rouleau aussi.
- Avec un pinceau à pâtisserie (ou un simple pinceau très propre), retirer le surplus de farine. Puis plier la pâte en trois, en brossant à chaque fois l'excès de farine : il ne faut pas qu'il y en ait trop entre les plis de la pâte, sinon ça feuillette moins bien.
- Donner ¼ de tour à la pâte, et répéter les deux étapes précédentes (étaler et plier). Tourner la pâte de nouveau, étaler et plier. Puis encore une fois. Il faut faire cette manœuvre au moins 4 fois au total, pour faire un beau feuilletage.
- Après le dernier pliage, donner à la pâte une forme régulière, ronde ou rectangulaire, et donner un léger coup de rouleau pour l'égaliser.
- La poser sur un plat recouvert de papier sulfurisé, la couvrir ou la filmer, et la laisser reposer au moins 1 heure au réfrigérateur, à température normale.
- Au bout de ce temps, on peut la sortir et l'utiliser pour la pâtisserie (ou la congeler pour plus tard).

Ingrédients pour la frangipane :

2 œufs
80 gr de beurre mou
90 gr d'amandes en poudre
90 gr de sucre glace

Préparation :

- Peser le beurre, le couper en morceaux et le faire ramollir près d'une source de chaleur. Il ne doit pas être fondu mais crémeux.
- Dans un saladier, verser 60 gr du sucre et l'ajouter au beurre ramolli.
- Ajouter 1 jaune d'oeuf, fouetter. Puis ajouter la poudre d'amandes. Fouetter jusqu'à obtenir une crème mousseuse.
- Réserver l'autre jaune d'oeuf. Fouetter les deux blancs en neige très ferme, avec une pincée de sel. Verser sur cette neige les 30 gr de sucre restant et fouetter de nouveau : elle devient lisse et brillante.
- Ajouter la neige à la crème beurre-oeuf-amandes, en mêlant délicatement à la spatule. On doit obtenir une crème jaune paille, onctueuse, et pas trop coulante. Si elle l'est trop, la placer quelques minutes au congélateur, le temps de disposer les disques de pâte feuilletée.
- Sortir la pâte feuilletée du réfrigérateur et l'étaler sur un plan de travail fariné. À l'aide d'un moule à tarte, découper deux disques de pâte.
- Chemiser une plaque de four de papier sulfurisé et y placer un cercle de pâte.
- Sur ce cercle étaler la crème frangipane jusqu'à 2 cm du bord, en couche uniforme, puis placer la fève, pas trop près ni du centre ni des bords.
- Avec un petit pinceau, mouiller rapidement les 2 cm de bordure, puis couvrir avec l'autre cercle et presser fermement les bords. On peut se servir des dents d'une fourchette, pour faire le tour. (l'eau sert à "coller" les pâtes et empêcher que la crème ne passe au travers).
- Avec le jaune d'oeuf restant, dilué d'une cuillère à café d'eau, badigeonner le cercle de pâte, en faisant attention de ne pas en mettre sur la bordure : le jaune d'œuf empêcherait les bords de la galette de feuilleter.
- Piquer la surface de la galette de quelques trous, avec un cure-dents.
- Tracer des dessins avec les dents d'une fourchette (quadrillage), ou dessiner un motif. Mettre la plaque environ 15 mn au frigo.
- Préchauffer le four à 210° C (th. 7). Sortir la plaque et enfourner pour environ 20 mn. Vérifier la couleur : si elle commence à trop foncer, couvrir avec une feuille de papier sulfurisé et baisser d'un ou deux degrés.

Astuce :

Au lieu de préparer une grande galette, on peut en préparer plusieurs petites de taille individuelle, avec des parfums différents : aromatiser la frangipane à l'eau de fleur d'oranger, à l'essence de vanille ou à la poudre de fève tonka, aux zestes d'agrumes... ou même changer la poudre d'amandes par de la poudre de noisettes (etc : tout est permis) ; et les garder crues au congélateur. Ça se conserve très bien, et il suffit de les sortir quelques heures avant pour les faire décongeler et les passer au four.