



Temps de préparation : **20 minutes** / Temps de cuisson : **45 mn** / Total : **1 h 05 mn**

Ingrédients pour une galette des rois frangipane de 10 personnes :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée

Crème pâtissière :

- 15 cl de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 2 jaunes d'œuf
- 25 g de sucre en poudre
- 15 g de fécule de maïs
- 5 g de farine
- 10 g de beurre

Crème d'amande :

- 2 œufs
- 125 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre pommade
- 1 cuillère à soupe de rhum

Pour la finition :

- 1 jaune d'œuf pour la dorure
- 4 cl d'eau
- 40 g de sucre en poudre

Commençons par la **crème pâtissière**. Faites chauffer le lait avec les graines de vanille et la gousse de vanille ouverte. Laissez infuser **une demi-heure** au minimum.

Dans un récipient, fouettez ensemble les jaunes d'œufs et le sucre. Ajoutez ensuite la fécule de maïs et la farine tamisées. Mélangez bien, puis délayez avec le lait vanillé, en ayant pris soin de retirer la gousse de vanille.

Reversez le tout dans la casserole et faites chauffer sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe. Pas trop surtout, car elle va encore épaissir en refroidissant. Versez dans un récipient et ajoutez le beurre. Mélangez et **filmez au contact**. Laissez refroidir le temps de préparer la suite.



Pour la **crème d'amande**, mélangez les œufs, la poudre d'amande, le sucre et le beurre. L'ensemble doit être homogène. Versez la crème pâtissière dans la crème d'amande et ajoutez le rhum. Mélangez bien. Nous avons notre **frangipane** :)



Préchauffez votre four à 180°C (une cuisson plus lente et plus douce, la pâte gonfle mieux, c'est bien meilleur).

Étalez une pâte feuilletée et répartissez la **frangipane** dessus en laissant 3 cm de bord libres. N'oubliez pas la fève !!



A l'aide d'un **pinceau alimentaire**, mouillez à l'eau les bords de la pâte. Recouvrez avec la seconde pâte feuilletée et appuyez sur les bords afin de les souder.

Percez un trou au centre de la galette afin de laisser la vapeur s'échapper. Avec la lame d'un couteau, tracez les motifs de votre choix, puis badigeonnez de jaune d'oeuf.



Enfournez 45 minutes. Juste avant la sortie du four, faites chauffer ensemble l'eau et le sucre pour le sirop. Dès que la galette est cuite, badigeonnez-la de sirop avec un **pinceau alimentaire**.

Laissez la galette refroidir ou au moins tiédir avant de déguster. Vous pouvez aussi la manger plus tard et la réchauffer 10 minutes au four à 160°C. C'est encore meilleur!

