

# Galette des rois 2020 à la frangipane parfumée aux zestes de citron *par Cecilecooks*



Réalisation : à étaler sur une journée si l'on fait la pâte feuilletée soi-même

Repos : minimum 30-60 minutes (entre chaque tour), 20 minutes (après avoir étalé la pâte feuilletée), 20 minutes (après avoir étalé détailler en cercle la pâte feuilletée), 30 minutes minimum (avant d'enfourner la galette)

Cuisson : 30 à 45 minutes (galette)

Quantité : une galette de 24 cm, 6-8 personnes

Rétroplanning : *facultatif* !

- on peut réaliser la pâte feuilletée la veille ou l'avant-veille.
- on peut réaliser la crème frangipane la veille.
- on peut réaliser la galette la veille et la cuire seulement le lendemain, ou même la congeler crue.

## **Ingrédients**

### Pour la pâte feuilletée

une pâte feuilletée toute prête

OU

### *Beurre farine*

375 gr de beurre sec ou du beurre d'excellent qualité

150 gr de farine

### *Pâte simple*

150 gr d'eau froide

350 gr de farine T55

18 gr de fleur de sel

115 gr de beurre fondu froid

facultatif : 1 c.à soupe de vinaigre d'alcool blanc

### Pour la crème pâtissière

250 gr de lait entier

1 gousse de vanille

60 gr de sucre semoule

60 gr de jaune d'oeufs

25 gr de Maïzena

25 gr de beurre

### Pour la crème frangipane

65 gr de crème pâtissière

65 gr de beurre mou

65 gr de sucre semoule

65 gr de poudre d'amandes

50 gr d'oeuf (1 oeuf)

le zeste d'1 citron jaune

### Pour les finitions

*dorure* : œuf battu + 1 c. à soupe de lait

*du sirop à 30°C* : 50 gr d'eau et 50 gr de sucre

### **Procédé :**

Pour tous les termes techniques, n'hésitez pas à consulter mon lexique: c'est [ici clic](#). Pour le matériel de pâtisserie, c'est [ici - clic](#).

### La pâte feuilletée

Si vous êtes novices et que vous souhaitez faire votre propre pâte feuilletée inversée, pour les détails étapes par étapes, c'est [ici-clic](#).

1 - Sinon, il faudra - *après avoir laissé reposer au réfrigérateur le beurre farine et la pâte simple* - réaliser 5 tours simples OU 2 tours portefeuille et 1 tour simple (en respectant bien des temps de repos de minimum 1/2h entre chaque tour).

2 – Quand la pâte est prête (repos de 30 minutes minimum après le 5ème tour), l'étaler sur une épaisseur de 3 mm environ, et de manière à pouvoir obtenir deux cercles de la même taille. Placer la pâte au réfrigérateur pour environ 20 minutes.

**Attention** : la pâte peut être plus ou moins élastique, vous le sentirez si quand vous avez du mal à l'étaler et qu'elle se rétracte. Pour pallier à cela, il suffit de remettre la pâte au réfrigérateur pour que la pâte refroidisse et se reprenne. On peut par exemple étaler la pâte en deux fois.

### La crème pâtissière

3 - Dans une casserole, faire bouillir le lait avec la moitié du sucre et mettre à infuser la gousse de vanille en deux dans la longueur et grattée.

4 - Dans un petit saladier, battre au fouet les jaunes d'oeufs, le reste du sucre et la Maïzena.

5 - Retirer la gousse de vanille du lait. Verser une partie du lait bouillant sur le mélange jaune+sucre+Maïzena et fouetter vivement le tout. Reverser l'ensemble dans la casserole contenant le reste du lait. Mettre la casserole sur le feu et faire cuire la crème pâtissière à l'aide d'un fouet jusqu'à épaississement : la crème doit devenir épaisse, brillante, lisse, homogène et élastique.

6 - Hors du feu, ajouter le beurre et fouetter jusqu'à incorporation.

7 - Verser le tout dans un plat, filmer la crème au contact afin qu'elle soit complètement protégée de l'air. Placer au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidi.

### La crème frangipane

8 - Sortir la crème pâtissière du réfrigérateur. Retirer le film alimentaire et fouetter la crème pendant 1 minute au fouet jusqu'à ce que la crème soit lisse et souple.

9 - Ramollir le beurre afin qu'il soit très crémeux/pommade et lisse. Ajouter l'oeuf et mélanger à la spatule. Ajouter le sucre et la poudre d'amande. Mélanger à nouveau à la spatule. Incorporer la crème pâtissière battue. Réserver au réfrigérateur.

### La pâte feuilletée (suite)

10 - Sortir la pâte étalée du réfrigérateur et l'étaler à nouveau à peine (avec le repos au réfrigérateur la pâte peut s'être rétracté). Découper alors 2 cercles de taille identique. Placer les cercles au réfrigérateur pour 20 nouvelles minutes.

11 - Une fois les cercles de pâte reposée, placer le premier cercle de pâte sur une feuille de papier cuisson posée sur une plaque allant au four. Mouiller légèrement à l'eau et au pinceau (à défaut, utiliser son index et majeur) le bord extérieur de la pâte sur 1,5 à 2 cm. Placer alors au centre la crème d'amande (à la poche à douille ou à défaut avec une cuillère à soupe), sans en

mettre sur la bordure mouillée et étaler pour la répartir de manière homogène. Placer la fève (pas trop au milieu).

12 – Déposer la seconde abaisse de pâte. Appuyer fortement tout autour de la crème d'amande pour bien souder les abaisses ensemble. Veiller à chasser l'air vers l'extérieur en même-temps que l'abaisse est placée.

13 – Avec le dos d'un couteau d'office, chiqueter la galette : on appuie avec l'index de la main gauche sur la pâte pour souder les deux abaisses et en même temps avec le dos du couteau dans la main droite, on rentre le dos de la lame dans la galette, en biais.

14 – Retourner alors la galette et la dorer. Réserver au réfrigérateur au moins une demi-heure avant d'enfourner.

### Les finitions

15 – Préchauffer le four à 175°C en chaleur tournante. Dorer de nouveau la galette.

16 – Avec la lame du couteau d'office, décorer an rayant la galette comme souhaité avec le dos d'un couteau ou une douille comme ici. Piquer la galette, au centre, un peu sur le dessus et également sur les bords.

17 - Enfourner pour 30 à 45 minutes. Il faut contrôler la cuisson du dessous de la galette même si le dessus paraît cuit.

**Attention** : si vous voyez que la galette développe plus d'un côté que de l'autre à la cuisson, tournez votre plaque !

14 - Sortir la galette, la poser sur une grille. Déposer immédiatement du sirop à 30°C à l'aide d'un pinceau.

**Attention** : éviter de conserver la galette au réfrigérateur, elle ramollirait. Il vaut mieux la conserver à température ambiante.



### Coup de fouet

- Il vous restera un surplus de crème pâtissière et de pâte feuilletée que vous pourrez utiliser pour réaliser d'autres recettes.