

GALETTE DES ROIS SAVEUR PAIN D'EPICES

Recette proposée par Karine MACERELLE



Préparation : 30 min - **Repos :** 2 h - **Cuisson :** 45 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 8 personnes

- PATE FEUILLETEE - 200 g Farine T45 - 200 g Beurre froid - 120 ml d'eau froide - 5 g de Sel - CREME PAIN D'EPICES - 1 Oeuf - 50 g Poudre d'Amandes - 50 g Beurre mou - 20 g Miel - 10 g Sucre en poudre - 1 c.c. d'épices à pain d'épices - 2 c.c Cannelle - 1 c.c. Gingembre moulu - 1 c.c. Muscade - 10 g Zestes d'orange (facultatif) - CREME PATISSIERE - 250 ml Lait tempéré - 10 g Beurre - 3 jaunes d'oeufs - 10 g Farine - 15 g Maïzena - 50 g Sucre - POUR LA GALETTE - 1 Jaune d'oeuf - 1 c.s Lait pour la dorure

1. Pour la Pâte Feuilletée: dans la cuve inox du Cook Expert, mettre la farine, le sel et le beurre en morceaux. Lancer le mode EXPERT vitesse 5 / 1 min en ajoutant l'eau au fur et à mesure.

2. Sortir la pâte sur un papier sulfurisé fariné en donnant une forme carrée. Plier la pâte en 3 et tourner 1/4 de tour vers la gauche et recommencer 5 fois. Filmer la pâte et mettre au frigo pendant 2h.

3. Pour la crème patissière : mettre tous les ingrédients dans la cuve inox et lancer le mode EXPERT 9min / vitesse 4 / 95°C. Réserver.

4. Pour la crème pain d'épices : dans la cuve inox, mettre le beurre et le sucre et lancer le mode EXPERT 2min vitesse 5. Rajouter la poudre d'amande et l'oeuf et lancer mode EXPERT 2min vitesse 5.

5. Rajouter la crème patissière, le miel, les épices et les zestes d'oranges et lancer le mode EXPERT 1 min/vitesse 5. Mettre au froid dans un saladier.

6. Montage de la galette : sortir la pâte feuilletée. Etaler sur un plan fariné et découper 2 cercle de 25cm

de diamètre. Déposer un rond de pâte sur feuille de papier sulfurisé. Humidifier sur 1 cm de large le bord de la pâte.

7. Déposer au milieu une couche de frangipane pain d'épices d'1 cm d'épaisseur. Placer une fève. Poser dessus la 2ème pâte et appuyer sur les bords pour souder les 2 pâtes. Piquer la pâte délicatement avec la pointe d'un couteau.

8. Dorer avec le mélangeur oeuf+lait. Cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 45 min.

9. Bon Appétit.

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Karine MACERELLE