

GALETTE DES ROIS CREME PATISSIERE

et frangipane - par Valérie



Préparation : 30 min - **Repos :** 30 min - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 8 personnes

- CREME D'AMANDE - 60 g poudre d'amande - 60 g sucre - 80 g beurre mou - CREME PATISSIERE - 40 g de farine - 400 ml lait - 80 g sucre - 3 jaunes d'oeuf - 2 cuillères à café rhum - POUR LA PATE - 2 pâtes feuilletées - 1 jaune d'oeuf mélangé à un peu d'eau - 1 fève

CREME D'AMANDE

1. Mettre tous les ingrédients dans la cuve inox mode EXPERT, 3 minutes, vitesse 3
2. Réserver

CREME PATISSIERE

1. Mettre tous les ingrédients (sauf le rhum) dans la cuve inox mode EXPERT, 11 minutes, vitesse 4, 95° sans le bouchon. A la fin mettre le rhum et rajouter 30 secondes

2. Ajouter la crème d'amande dans le bol mode EXPERT, 3 minutes, vitesse 3
3. Faire refroidir la préparation

POUR LA PATE

1. Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7)
2. Disposer la pâte feuilletée sur une place, piquer avec une fourchette. Etaler la préparation. Déposer la

fève

3. Refermer la galette avec la 2ème pâte, souder bien les bords
4. Décorer avec l'aide d'un couteau puis avec un pinceau badigeonner la galette avec l'oeuf dilué dans un peu d'eau
5. Percer le dessus d'un petit trou
6. Enfourner à 210° C pendant 30 minutes

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Valérie