

Galette des rois à la frangipane

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Quantité : 8 personnes

Ingédients

- 2 pâtes feuilletées (végétales!)

Pour la crème d'amandes :

(à multiplier par deux si tu ne fais pas la crème pâtissière)

- 100 g de sucre
- 6 cl de crème d'amandes
- 75 g de margarine (végétale!)
- 150 g de poudre d'amandes

FACULTATIF :

Pour la crème pâtissière :

- 20 g de fécule de maïs
- 20 g de sucre
- 20 cl de lait à la vanille (végétale!)
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 1 cuillère à café de sucre vanillé

Préparation

[Faire chauffer le lait à la vanille avec le sucre et le sucre vanillé.

Ajouter la fécule de maïs.

Chauffer doucement jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Ajouter la vanille liquide.

Recouvrir d'un film alimentaire et laisser refroidir.]

Faire fondre la margarine.

Mélanger la margarine et le sucre.

Ajouter la poudre d'amandes.

Ajouter la crème d'amandes.

Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer pendant 1 heure au frais.

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger la crème d'amandes et la crème pâtissière.

Étaler une pâte feuilletée sur une plaque allant au four et recouverte de papier cuisson.

Tracer avec un couteau un cercle à 3 cm du bord.

Étaler la frangipane sauf sur le bord de 3 cm et placer la fève.

Recouvrir de la deuxième pâte feuilletée et bien joindre les bords.

Faire des dessins au couteau et badigeonner de lait végétal.

Faire cuire pendant 30 min.

Catégorie : Tartes

Samedi 6 janvier 2018

mimmydou.fr