

Galette des rois à la frangipane

Liste de définitions :

La galette des Rois

C'est un gâteau célébrant l'Épiphanie et traditionnellement vendu et consommé quelques jours avant et après cette date, voire jusqu'à la fin de carnaval dans les départements français d'outre-mer.

L'Épiphanie

C'est une fête chrétienne qui célèbre le Messie venu et incarné dans le monde et recevant la visite et l'hommage des rois mages. Elle a lieu le 6 janvier.

La pâte feuilletée, ou feuilletage,

C'est un type de pâte obtenue par abaissement et pliages successifs de couches alternant une pâte basique (farine, eau et sel) et une matière grasse (huile, margarine ou beurre), technique culinaire dite de la pâte tournée. Après cuisson, cette pâte croustillante et légère est utilisée aussi bien en viennoiserie, qu'en charcuterie pâtissière.

Liste d'ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- 125 à 165 g d'amandes en poudre
- 80 g de sucre en poudre
- 80 g de margarine végétale
- 3-4 cuillères à soupe de crème soja à la vanille.

Liste d'étapes :

- VII. Préparer la crème d'amandes :
- VIII. Préparer la crème pâtissière :
- IX. Verser au centre de la pâte feuilletée la préparation aux amandes
- X. Laisser reposer 30 min au réfrigérateur puis enfourner à 180 pendant 25 min.
- XI. Déguster tiède.

Liste imbriquées :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 1 crème aux amandes :
 - 130 g de poudre d'amandes
 - 100 g de sucre en poudre
 - 2 jaunes d'oeufs
 - 70 g de beurre
 - 1 càs de rhum
- 1 crème pâtissière :
 - 180 g de lait
 - 2 jaunes d'oeuf
 - 40 g de sucre semoule
 - 15 g de fécule de maïs (maizena)
 - 2 sachets de sucre vanillé (ou 1 gousse de vanille fendue en 2)
 - 1 jaune d'oeuf (pour la dorure et 2 cas de lait)