

# Recette de la galette des Rois

**Pour 8 personnes**

**Préparation : 35 min.**

**Cuisson : 30 min.**

## **Ingrédients pour la pâte :**

- 800 g de pâte feuilletée
- 1 oeuf

## **Ingrédients pour la crème frangipane :**

- 4 jaunes d'oeufs
- 200 g de sucre en poudre
- 200 g d'amandes en poudre
- 80 g de beurre ramolli
- 1 cuil. à soupe de rhum

Préparez la crème : dans une jatte, fouettez les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Incorporez peu à peu les amandes en poudre, puis ajoutez le beurre ramolli en mélangeant vigoureusement à la cuillère en bois jusqu'à ce que vous obteniez une crème assez dense, lisse et homogène.

Parfumez-la avec le rhum.

Étalez la pâte feuilletée après l'avoir partagée en deux.

Découpez un disque de 24 centimètres de diamètre dans la première partie de pâte.

Posez ce disque sur la plaque du four légèrement mouillée.

Badigeonnez-le à l'oeuf battu avec une pincée de sel.

Garnissez la pâte avec la crème frangipane en l'étalant régulièrement à la spatule, tout en laissant une marge de 1,5 centimètre au bord du disque. Glissez une fève dans la crème.

Découpez un second disque de pâte de 26 centimètres de diamètre.

Posez-le sur le premier.

Appuyez du bout des doigts sur toute la bordure.

Badigeonnez la galette fourrée avec le reste de l'oeuf battu.

Faites un décor de hachures ou de croisillons avec la pointe d'un couteau.

Faites cuire la galette pendant 10 minutes à four préchauffé (240 degré, th. 8), puis baissez la température (210 degré, th. 7) et laissez cuire encore pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit gonflé et bien doré.

## Phases techniques:

1.

Abaisser la moitié de la pâte feuilletée.



2.

Étaler au centre une couche de crème frangipane de 1 à 2 cm d'épaisseur en forme de cercle. Dorer au jaune d'œuf tout autour. « Si vous voulez y déposer une fève, c'est le moment ou jamais. » Piquer votre fève dans la crème frangipane.



3.

Après avoir abaissé un second morceau de pâte feuilletée, le poser sur la première abaisse. Appuyer sur le pourtour de la crème frangipane pour bien faire adhérer les deux morceaux de pâte.



4.

Découper votre galette en forme de cercle. Chiqueter la bordure de votre galette.



5.

Dorer toute la surface au jaune d'œuf. „Vous pouvez dessiner avec le dos d'un couteau d'office en traçant des courbes ou des rainures.“



6.

Enfourner à four chaud 180-200°C.



7.

La pâte feuilletée commence à cuire et à gonfler.



8.

Sa surface commence également à dorer. La galette est cuite lorsque le dessous de la pâte est cuit. Pour vérifier sa cuisson, soulever le bord de la galette avec une palette assez large.



9.

La galette est cuite. La sortir du four et la laisser refroidir sur une grille. Elle se mange froide ou chaude. « Je vous conseille de la faire tiédir, elle n'en sera que meilleure. »



# Dreikönigskuchen

**Für 8 Personen**

**Vorbereitung: 35 Min**

**Backen: 30 Min**

## **Der Teig:**

- 800 g Blätterteig
- 1 Ei

## **Bestandteile für die Mandelsahne:**

- 4 Eigelbe
- 200 g Streuzuckers
- 200 g
- Mandeln in Pulver
- 80 g der weich gemachten Butter
- 1 Suppenlöffel Rums

Bereiten Sie die Mandelsahne vor: In einer Schale, rühren Sie das Eigelb und den Zucker bis die Mischung schäumend wird.

Geben Sie nach und nach zuerst das Mandelpulver hinzu, dann fügen Sie die zerlassene Butter hinzu. Mit dem Kochlöffel, kräftig mischen, um eine glatte und homogene Sahne zu erhalten.

Verfeinern Sie die Sahne mit etwas Rum.

Legen Sie den Blätterteig aus, nachdem Sie ihn in zwei Stücke geteilt haben. Schneiden Sie einen Kreis mit etwa 24 cm. Durchmesser aus dem ersten Teil des Teiges.

Legen sie den Kreis auf das leicht angefeuchtete Backblech.

Streichen Sie ihn mit dem gesalzenen geschlagenen Ei ein.

Bestreichen Sie den Teig regelmäßig mit der Mandelsahne. Lassen Sie dabei einen Rand von 1,5 Zentimeter am Rande des Kreises.

Schieben Sie eine Bohne oder ein Figürchen in die Sahne.

Schneiden Sie einen zweiten Kreis mit etwa 26 Zentimeter Durchmesser aus dem restlichen Blätterteig. Legen Sie ihn auf den anderen Teig. Mit den Fingerspitzen den Rand zusammendrücken.

Bestreichen Sie den Kuchen mit dem Rest des geschlagenen Eies. Ritzen Sie den Teig im Rautenmuster mit einem Messer ein.

Den Kuchen 10 Minuten lang im vorgeheizten Ofen backen(240° C), dann die Temperatur senken auf (210° C) und ungefähr 20 Minuten backen lassen, bis die Oberseite aufgeht und eine goldene Farbe erhält.