

# Galette des rois à la crème d'amandes

## INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

### Crème patissière

20 cl de lait  
50 g de sucre  
1 oeuf entier  
Une gousse de vanille  
25 g de farine

### Crème d'amandes

Crème patissière  
180 g de beurre  
180 g de sucre  
180 g de poudre d'amandes  
3 oeufs entier  
2 cuillères à soupe de rhum

### Pâte

2 pâtes feuilletées  
1 jaune d'oeuf

- Munissez-vous de deux pâtes feuilletées d'un diamètre de 28 cm.
- Les sortir du réfrigérateur pour faciliter leur manipulation lors de la préparation.

### Crème patissière

#### Progression :

- La veille infuser la vanille dans le lait au réfrigérateur
- Bouillir le lait préalablement infusé avec la vanille
- Blanchir les oeufs, le sucre et la farine
- Verser la moitié du lait vanillé chaud sur le mélange et remettre l'autre moitié sur le feu
- Bien mélanger le lait avec le mélange blanchi oeufs, sucre et farine
- Une fois la texture homogène, verser dans le reste de la casserole à feu moyen
- Mélanger en permanence pour obtenir «la nappe» (lorsque votre cuillère est nappée de crème) cuisson à environ 95°
- Une fois la nappe obtenue, éteindre le feu
- Incorporer le beurre
- Étaler la préparation sur une plaque filmée et faire refroidir au réfrigérateur

### Crème d'amandes

#### Progression :

- Travailler le beurre, le sucre et les amandes ensemble dans un plat
- Incorporer petit à petit les oeufs et le rhum
- Mélanger la crème patissière à la préparation ainsi obtenue

### Galette à la crème d'amandes

- Préchauffer le four à 180°C / Thermostat 6
- Étaler dans un plat à tarte une pâte feuilletée
- Tapisser de votre préparation sans oublier d'y ajouter une fève
- Recouvrir le tout avec la deuxième pâte feuilletée
- Rayer à l'aide d'un couteau le dessus de votre galette (laisser libre cours à votre imagination pour épater vos convives)
- Dorer le dessus de votre galette avec du jaune d'oeuf
- Cuire à 180°C / Thermostat 6 pendant environ 30 mn



# Bon appetit !!!

Recette de Cyrille ADRIANSEN