



Galette des Rois frangipane cacahuète

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 8 pers.

Préparation | 30 min

Cuisson | 40 min

Repos | 1 h

INGRÉDIENTS

- 2 pâtes feuilletées
- 25 cl de lait entier
- 40 g de sucre
- 110 g d'oeufs (env. 2)
- 2 cuil à soupe de Maïzena
- 50 g d'oeuf (env. 1)
- 100 g de poudre d'amande
- 90 g de sucre
- 100 g de beurre de cacahuète
- 10 cacahuètes
- Caramel au beurre salé
- 12 pistoles de chocolat au lait
- 1 jaune d'oeuf
- 1 fève
- 1 couronne

Pâte feuilletée

Vous pouvez utiliser des pâtes feuilletées du commerce.

Si vous souhaitez la faire vous même, vous trouverez différentes recettes sur mon blog

Crème pâtissière

Dans un saladier, mélangez 40 g de sucre et 110 g d'oeufs.

Incorporez la maïzena et mélanger de nouveau.

Dans une casserole, faire chauffer 25 cl de lait.

Mélangez et faire épaissir légèrement, elle doit rester souple.

Réservez au frais jusqu'au complet refroidissement.

Crème au beurre de cacahuète

Mélangez votre beurre de cacahuète avec le sucre et la poudre d'amande.

Ajoutez l'oeuf et les cacahuètes concassées.

Bien mélangez.

La « frangipane cacahuète »

Pesez votre crème cacahuète.

Récupérez le même poids de crème pâtissière et mélangez l'ensemble.

Dressage et cuisson de la galette

Sur l'un de vos cercles de pâte feuilletée, déposez votre frangipane cacahuète.

Déposez des pistoles de chocolat et ajoutez le caramel en tas espacés (pas besoin d'être uniforme).

Veiller à laisser un bord de 1,5 à 2 cm sans crème.

Cacher la fève.

A l'aide d'un pinceau, humidifier le bord sans crème.

Recouvrir avec le deuxième cercle de pâte

Bien souder les bords en appuyant avec les doigts. Si nécessaire, couper la pâte en trop afin d'obtenir une galette bien ronde.

Chiqueter les bords de la pâte à l'aide du dos d'un couteau. Cela permettra à la pâte de bien se développer à la cuisson.

Piquer votre galette à plusieurs endroits avec la pointe d'un couteau.

Dorez avec un jaune d'oeuf puis réservez au frigo 30 min.

Re-dorez votre galette, décorer-la à l'aide de la pointe d'un couteau.

Réservez au frigo 30 min.

Préchauffez le four à 180°C.

Enfournez pour 40 min de cuisson.

Une fois la galette cuite, et encore chaude, badigeonnez-la avec du sirop pour lui donner de la brillance.