

GALETTE DES ROIS

- pâte feuilletée,
- crème pâtissière :
 - 125 cl de lait,
 - 2 jaunes d'œuf,
 - 25 g de sucre semoule,
 - 5 g de farine,
 - 5 g de poudre à flan,
 - (PM) vanille,
 - 15 g de sucre glace,
- crème de pistache :
 - 70 g de beurre pommade,
 - 80 g de sucre glace,
 - 1 œuf,
 - 80 g de poudre de pistache,
 - 10 g de maïzena,
- 100 g de framboises,
- dorure :
 - 1 œuf,
 - 1 pincée de sel,
- sirop :
 - 100 g de sucre,
 - 10 cl d'eau.

Faire une pâte feuilletée.

Faire chauffer le lait avec la vanille.

Blanchir les œufs avec le sucre.

Y ajouter la farine et la poudre à flan.

Y verser une partie du lait, bien mélanger.

Refaire bouillir le lait, y verser le tout et bien mélanger.

Laisser refroidir filmé.

Faire un beurre pommade.

Y ajouter le sucre glace puis les œufs, puis la poudre de pistache.

Mélanger les crèmes.

Préparer le sirop.

Couper les 4 coins du carré de pâte feuilletée, les placer au centre. Etaler l'abaisse finement.

Refaire une autre abaisse et la réserver.

Placer la frangipane au centre sur 1 cm d'épaisseur en laissant 2 cm de vide sur les bords.
Placer le côté sur lequel a été placé les coins du côté intérieur.

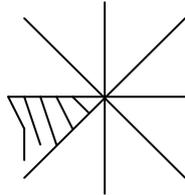
Ajouter les framboises.

Placer la fève près du bord.

Placer l'autre abaisse au dessus de la frangipane. Assembler les deux abaisses, dorer. Placer au frigo.

Chiqueter le bord : en formant ces marques au couteau : 

Rayer le dessus :



Piquer 4 fois.

Faire cuire 40 mn à 215° C.

Vérifier le dessous pour contrôler la cuisson.

Dès la sortie du four, glacer au pinceau avec le sirop.