

# Comment réussir une majestueuse galette des rois

Pour faire une bonne galette maison il faut absolument faire sa pâte feuilletée... Hé oui l'excellence demande un peu d'effort mais ce n'est pas insurmontable! Donc pour commencer cette recette, je vous renvoie en premier sur mon article précédent: « La pâte feuilletée: tous les secrets de sa réussite» . Puis revenez me voir pour la suite de la recette..

Vous désirez réaliser une galette originale et délicieuse? Optez pour l'étoile des rois mages, **ma galette des rois aux fruits d'Orient**. La recette en cliquant [ici](#).

Si vous aimez le chocolat optez pour **Ma gourmande galette des rois au chocolat et noisettes croquantes** . La recette en cliquant [ici](#).



Galette des rois

## **Ingrédients pour une grosse galette**

500 g de pâte feuilletée (à faire soi même ou à demander à votre pâtissier)

### Pour la crème pâtissière

- 2,5 dl de lait entier
- 3 jaunes d'œuf
- 60 g de sucre semoule
- 20 g de maïzena
- 25 g de beurre
- une gousse de vanille

### Pour la frangipane

- 100 g de crème pâtissière
- 8 g de maïzena
- 1 oeuf entier
- 0.5 dl de rhum brun
- 60 g d'amande en poudre
- 60 g de sucre glace
- 60 g de beurre à température ambiante

### Pour la finition

- Sirop: faites chauffer 100 g d'eau auquel vous ajoutez 50 g de sucre; amenez à ébullition et réservez.
- un jaune d'œuf délayé dans un tout petit peu d'eau
- une fève bien sûr! Vous cherchez de jolies fèves pour vos galettes? Vous trouverez un très beau choix de fèves artisanales en faïence en cliquant ici (Fèves de Clamecy, faiencerie Colas)

## **Préparation**

Commencez par la crème pâtissière: c'est comme la crème anglaise mais on y ajoute de la maïzena et du beurre.

- Ouvrez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un

petit couteau, grattez en les petites graines.



- Faire chauffer le lait avec la gousse et les graines de vanille.



- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d'œuf.



- Battez le jaunes d'œufs et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.



- Ajoutez la maïzena.



Ajoutez la maïzena

- Versez progressivement le lait chaud sur le mélange jaunes d'œuf/sucre/maïzena tout en fouettant avec le mixeur.



Versez progressivement le  
lait chaud sur la crème

- Versez le mélange dans une casserole et faites chauffer à feu doux **en fouettant en permanence**. La crème va progressivement épaissir. Dès qu'elle est prise ôtez le feu et continuez à fouetter deux minutes pour qu'elle retombe en température et prenne une texture bien crémeuse.



Faire chauffer à feu très  
doux en fouettant en  
permanence



La crème épaisse

- Hors du feu et toujours en fouettant rajoutez les parcelles de beurre.



rajoutez les parcelles de  
beurre

- Versez dans un grand plat, filmez au contact (posez un papier film dessus) pour éviter qu'il se forme une croûte. Mettre au frigo. Attention, vous n'utiliserez que 100g de cette crème pâtissière plus loin dans la recette.



Versez dans un grand plat,  
filmez au contact

### La frangipane

- Dans un grand bol tamisez le sucre, la maïzena et la poudre d'amande.



Dans un grand bol tamisez le  
sucre, la maïzena et la  
poudre d'amande

- Travaillez le beurre (déjà à température ambiante) à la fourchette de manière à le ramollir encore un peu.



Travaillez le beurre (déjà à température ambiante) à la fourchette

- Versez le beurre dans le bol et mélangez avec les doigts.



Mélangez avec les doigts



Le mélange doit être homogène



- Ajoutez l'œuf entier et bien mélanger avec une spatule.



Ajoutez l'œuf entier



Bien mélanger avec une spatule

- Ajoutez **seulement 100 g** de crème pâtissière refroidie puis le rhum et bien mélanger. Mettre au frais au moins une heure.



Ajoutez les 100 g de crème

pâtissière puis le rhum



Mettre dans une poche à  
douille

### Le montage de la galette

- Sortez la pâte feuilletée du frigo et coupez la en deux.



coupez la en deux

- Abaissez le premier morceau en lui donnant une forme de carré sur un silpat ou papier cuisson.



Abaissez le premier morceau en lui donnant une forme de carré

- A l'aide du rouleau à pâtisserie déposez la sur sur un silpat ou papier cuisson.



déposez la sur sur un silpat

- Posez dessus un cercle à tarte de 26 cm de diamètre et découpez autour avec un couteau. Ôtez la pâte en trop et réservez la au frais. Vous pourrez retravailler ce surplus de pâte mais surtout ne l'utilisez pas pour des préparations montées (qui doivent prendre du volume) comme les bouchées à la reine ou une galette des rois. Voir en fin d'article ce que vous pourrez réaliser avec...



Découpez autour avec un couteau

- Faites de même avec le deuxième morceau de pâte : abaissez le **mais ne le taillez pas en rond. Gardez le entier.**



Abaissez le second morceau en lui donnant une forme de carré

- Battez un jaune d'œuf avec un peu d'eau froide ( un quart de cuillerée à café d'eau).



- Dorez au pinceau le pourtour de la pâte.



Dorez au pinceau le pourtour de la pâte

- A l'aide de la poche à douille, déposez la crème frangipane en rond sur la pâte en partant du milieu. **Ne débordez surtout pas sur le cercle de jaune d'œuf**: la soudure entre les deux cercles de pâte ne se fera pas et la frangipane va déborder pendant la cuisson (histoire vécue)... N'oubliez pas de poser la fève!



Déposez la crème  
frangipane en rond

- A l'aide du rouleau à pâtisserie, déposez l'autre abaisse de pâte par dessus la première. Reposez le cercle parfaitement au dessus de la première découpe et recoupez tout autour avec un couteau. Appuyez bien sur le tour pour bien souder les deux ronds de pâte.



Déposez l'autre abaisse  
de pâte par dessus la  
première

- Imprimez légèrement un rond autour de la frangipane à l'aide d'un deuxième cercle plus petit.



Imprimez un rond autour de  
la frangipane à l'aide d'un  
deuxième cercle plus petit

- Puis à l'aide d'un petit couteau, chiquetez toute la

bordure. Cela permet de bien souder les deux épaisseurs de pâte.



chiquetez toute la bordure

- A l'aide d'un pinceau, badigeonnez toute la surface de la galette au jaune d'œuf. Ne faites pas couler du jaune sur le silpat : cela peut empêcher à la galette de monter à la cuisson.



- Décorez le dessus de la pâte avec le point d'un petit couteau. Remettez le tout au frigo 30 minutes: c'est **important** de le faire, votre galette n'en montera que mieux.



Décorez le dessus de la pâte avec le point d'un petit couteau



Décorez le dessus de la pâte avec le point d'un petit couteau

- Enfournez environ 30 mn à 190°. La galette est cuite quand le dessous est cuit: pour cela soulevez la délicatement avec une spatule pour vérifier.



Cuire 30 mn à 190°



- A la sortie du four, déposez la galette immédiatement sur une grille en vous aidant d'une spatule. Sinon la galette va perdre de son croquant.



- Badigeonnez le dessus du sirop (100 g d'eau et 50 g de sucre) à l'aide d'un pinceau.

La galette est finie!!! Régalez vous. Vous verrez que tous vos efforts seront récompensés.



Galette des rois



Galette des rois

**Que faire des petits restes de pâte:**

Ne les jetez pas mais retravaillez ce surplus de pâte. Surtout ne l'utilisez pas pour des préparations montées (qui doivent prendre du volume) comme les bouchées à la reine ou une galette des rois.

Abaissez le et profitez en pour réaliser des petits rectangles de pâtes que vous utiliserez par exemple pour faire des mille feuilles avec le trop plein de crème pâtissière et des fruits rouges (cuisez les entre deux plaques pour qu'ils gardent leur forme)... ou roulez les en cigarettes avec du fromage pour l'apéritif (cuisson 15 mn à 190°).

