

LES TRÈS RICHES HEURES

DE

LADY GHOSTINGTON

LA GALETTE DU ROI

Ingrédients, pour 8 personnes : 750 g de pâte feuilletée, 450 g de crème d'amandes (200 g de beurre, 200 g de sucre glace, 200 g de poudre d'amandes, 20 g de maïzena, 2 œufs, 240 g de crème pâtissière, 20 cl de rhum brun), sirop à glacer (100 cl d'eau et 100 g de sucre semoule).

1er temps, réalisation de la crème d'amandes

1) Couper le beurre tempéré en petits morceaux. Le ramollir progressivement au bain-marie tout en remuant à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir la consistance d'une pommade.

2) Ajouter un à un les ingrédients dans l'ordre suivant : sucre glace, poudre d'amandes, maïzena, œufs.

3) Mélanger la crème pâtissière et le rhum brun, puis incorporer ce mélange à la crème d'amandes. Réservez au frais.

2ème temps, réalisation de la galette

1) Etaler la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur, y découper 2 ronds de 28 cm de diamètre. Les réserver 1 heure au frais.

2) Disposer le premier disque sur une plaque beurrée. A l'aide d'un pinceau, humecter le contour sur une bande de 3 cm. Garnir l'intérieur d'une couche de 1,5 cm de crèmes d'amandes.

3) Placer la fève.

4) Recouvrir avec le deuxième disque. Appuyer légèrement sur le contour pour bien coller les deux disques. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez le dessus d'œuf battu.

5) Rayer le dessus de la galette avec le dos de la pointe d'un couteau. Faire cuire 45 minutes environ dans le four préchauffé à 180°C. A la sortie du four, napper légèrement de sirop à glacer (pour la réalisation du sirop, porter à ébullition l'eau et le sucre semoule, laisser refroidir). Consommez tiède ou chaud.