Galette des Rois à la Frangipane

Pour une galette des rois 6/8 personnes :

- **2 pâtes feuilletées (la recette facile et rapide ici !)**
- **125 g de poudre d'amandes**
- **100 g de sucre en poudre**
- **70 g de beurre (à température ambiante)**
- **2 œufs**
- **1 cuillère à soupe de rhum (type Négrita)**
- **1 pincée de poudre de vanille (ou les grains d'une moitié de gousse)**
- **un peu d'eau**
- **une ou deux fèves**

1. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.

2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, mélanger le beurre mou avec le sucre jusqu'à obtenir une substance crémeuse.

3. Ajouter un œuf entier ainsi que le blanc du second : réserver le jaune pour la dorure. Fouetter à nouveau.

4. Incorporer d'une traite la poudre d'amande avec la vanille et le rhum. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation bien homogène : la crème frangipane est prête !

5. Étaler les deux pâtes feuilletées et y découper deux cercles de même diamètre (ici environ 28 cm).

6. Disposer un premier disque de pâte sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé puis le piquer sur toute la surface à l'aide d'une fourchette.

7. Verser et étaler la crème frangipane de manière égale sur toute la surface. Pour plus de régularité, il est possible de dresser la crème à la poche à douille.
   Laisser 2/3 cm entre le bord de pâte et la crème.

8. Disposer la ou les fèves et mettre un peu d'eau à l'aide d'un pinceau tout autour de la pâte pour une meilleure adhérence avec la seconde.

9. Recouvrir avec la seconde pâte puis appuyer légèrement sur les bords pour souder les deux pâtes.

10. A l'aide d'un couteau, entailler légèrement le bord des deux pâtes tous les 2/3 cm en allant vers l'intérieur pour une soudure parfaite : on chiquète les pâtes.

11. Badigeonner le jaune d'œuf, avec un pinceau, sur le dessus de la galette.
    Dessiner à l'aide d'un couteau toutes sortes de formes, en incisant légèrement la surface et ainsi la décorer.

12. Enfourner pour une cuisson entre 35 et 45 minutes ; cela dépendra de votre four mais il faut qu'elle soit parfaitement dorée : c'est prêt !

    Recette incontournable et traditionnelle de l'Épiphanie, cette galette se dégustera légèrement tiède au dessert ou à l'heure du café !
    Grâce à une crème frangipane équilibrée, autant dans les ingrédients que dans les saveurs, la galette des rois ne fera pas long feu auprès de vos convives !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀