

recette sucrée

GALETTE DES ROIS FRANGIPANE À LA COMPOTE DE POMMES

⌚ 15 minutes

🕒 35 minutes

👥 8 personnes

Ingredients

2 rouleaux de pâte feuilletée prête à l'emploi (bio, de préférence)

Pour la crème pâtissière

250 ml de lait d'amande sans sucres ajoutés

1 cc. d'arôme d'amande amère

1 œuf

55 g de sucre de coco ou rapadura

20 g de crème de coco

22 g d'arrow-root ou de fécule de maïs

Pour la frangipane

130 g d'amande en poudre

60 g de sucre de coco ou rapadura

110 g de compote de pommes maison (sans sucre)

1 œuf battu

Préparation

Commencer par réaliser la crème pâtissière. Dans une casserole, faire chauffer sur feu doux le lait d'amande avec l'arôme d'amande amère. Remuer continuellement pour éviter que le lait arrive à ébullition.

Dans un saladier ou dans le bol d'un robot, battre l'œuf avec le sucre. Ajouter ensuite la crème de coco et l'arrow-root. Bien mélanger pour obtenir une consistance homogène. Incorporer ensuite le lait d'amande chaud dans le saladier/bol du robot et à nouveau battre au fouet. Transvaser le tout dans la casserole et replacer sur feu doux, en mélangeant bien au fouet, jusqu'à ce que la préparation épaississe. Réserver ensuite au frais le temps de préparer la frangipane.

Pour la frangipane, réunir ensemble la poudre d'amande et le sucre dans un saladier ou dans le bol d'un robot. Ajouter ensuite l'œuf battu, mélanger, puis incorporer la compote de pommes. Bien mélanger.

Incorporer finalement la crème pâtissière dans le bol avec la frangipane. Mélanger pour obtenir une belle pâte crémeuse. Ajouter finalement la fève dans la pâte afin qu'elle se perde complètement.

Préchauffer le four à 170°.

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, étaler un premier disque de pâte. Le recouvrir entièrement du mélange crème pâtissière-frangipane, en laissant cependant 0.5 à 1 cm d'espace avec le bord de la pâte. Humidifier légèrement le morceau de pâte vierge. Recouvrir ensuite le tout avec le 2^{ème} disque de pâte. Souder les bords à l'aide d'une fourchette pour obtenir un fini intact.

Réaliser ensuite d'éventuelles décorations avec la pointe d'un couteau sur le dessus de la pâte. Dorer finalement la pâte au pinceau, en mélangeant du sucre et du lait d'amande.

Enfourner la galette des rois et laisser cuire 35 minutes. Sortir ensuite du four et laisser complètement refroidir avant de déguster et de découvrir qui sera le roi/la reine.

