



≡ RECETTE SUCRÉE ≡

GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE AUX NOISETTES

⌚ 15 MINUTES
+ 30 MIN. DE REPOS

🕒 30 MINUTES

👥 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

2 pâtes feuilletées prêtes l'emploi ou maison
120 grammes de beurre
80 grammes de sucre de bouleau (ou 120 grammes de sucre de canne complet)
2 œufs + 1 jaune d'œuf pour la dorure
120 grammes de noisettes
1 fève + 1 couronne

PRÉPARATION

Commencer par réunir dans un saladier ou dans le bol d'un robot le beurre et le sucre. Mélanger au fouet pour obtenir une texture mousseuse.

Réduire les noisettes en poudre à l'aide d'un mixeur.

Incorporer les œufs et la poudre de noisettes avec le reste des ingrédients. Mélanger à nouveau jusqu'à obtenir une texture crémeuse et homogène.

Abaisser un cercle de pâte feuilletée sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. À l'aide d'une fourchette, piquer la pâte au centre, en gardant «vierge» les extrémités du cercle sur +/- 1 cm. Déposer la frangipane aux noisettes au centre de la pâte et l'étaler, tout en préservant les bords. Insérer la fève dans la frangipane. Humidifier les bords restés vierge à l'aide d'un pinceau puis recouvrir le tout avec l'autre cercle de pâte feuilletée.

Bien souder les extrémités en appuyant légèrement dessus. Battre le jaune d'œuf et, à l'aide d'un pinceau, dorer le dessus de la galette. Laisser ensuite reposer au frais durant 30 minutes.

Préchauffer le four à 200°C.

Récupérer la galette et former des lignes sur le dessus de la tarte à l'aide d'un couteau. Enfourner ensuite pour 30 minutes. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, sortir la galette du four et laisser complètement refroidir. Bonne dégustation et longue vie au roi/à la reine !

