

Galette des rois frangipane



Ingredienser

TRINN 1: Eggeplomme: 2 Sukker: 60 g hvetemel 30 g Melk: 25 cl, smør 60 g TRINN 2: Egg: 4, mandel pulver: 150 g melis: 100 g, Trinn 3: roll av butterdeig: 2 Eggeplomme : 1, Vann 2 cl

TRINN 1 Kok melken. Visp eggeplomme med 60 g sukker, deretter tilsett mel og kokende melk. Legg alt i gryten og kok i 3 minutter. avkjøles i 1 time i kjøleskap .

TRINN 2: Mandel krem: Pisk 4 eggeplommer med 100g sukker, tilsett mandler og smeltet smør Blande de 2 kremer sammen

TRINN 3 : Visp den eggeplomme med litt vann Monter kaken: tilbringe litt eggeplomme på kanten av første platen av deigen, topp med kremen av 1 cm tykke. Deretter installerer du andre platen og forsegle kantene godt. Mark kvadrere kantene med en kniv i en retning og deretter den andre.

Stek ved 180 ° C i 40 min. Avkjøl før servering.

Finn flere oppskrifter og tips på www.latable.no

Traduction en francais sur l'autre page

Galette des rois frangipane



LES INGREDIENTS

ETAPE 1 : Jaune d'oeuf : 2, Sucre : 60 g, Farine : 30 g, Lait: 25 cl, Beurre : 60 g, ETAPE 2 : Oeuf: 4 , Poudre d'amande : 150 g, Sucre en poudre : 100 g

Etape 3 : rouleau de pâte feuilletée : 2, Jaune d'oeu : 1, Eau : 2 cl

CRème pâtissière

Porter le lait à ébullition. Blanchir les oeufs entiers et 60 g de sucre, puis ajouter la farine et le lait bouillant. Remettre le tout dans la casserole et cuire pendant 3 min dès reprise de l'ébullition. Verser ensuite la crème dans un plat garni de film alimentaire et la laisser refroidir pendant 1 h.

Préparer la crème d'amande : Blanchir 4 jaunes d'oeufs avec 100 g de sucre, ajouter la poudre d'amande et le beurre fondu puis mélanger.

Détendre la crème pâtissière bien froide au fouet, ajouter la crème d'amande et mélanger. Remplir ensuite une poche à douille de ce mélange.

Pour le montage

Fouetter le jaune d'oeuf restant avec un peu d'eau pour réaliser la dorure.

Monter la galette : passer un peu de dorure sur le bord du 1er disque de pâte, puis le garnir de crème sur 1 cm d'épaisseur (ne pas oublier la fève).

Poser ensuite le 2e disque dessus et bien souder les bords. Marquer les bords en les quadrillant avec la lame d'un couteau, dans un sens puis dans l'autre. Dorer le dessus et laisser reposer au frais pendant 1/2 h.

Dorer de nouveau et décorer avec la lame d'un couteau. Enfourner ensuite à 180 °C pendant 40 min. Laisser tiédir avant de déguster.

Retrouvez des conseils et toutes les recettes sur www.latable.no