

# Galette des rois maison

Hello ! Aujourd'hui je vous publie l'histoire de ma première fois... en terme de galette des rois je veux dire 🤔 . Et c'est une histoire pleine de leçons. Ou comment quelqu'un qu'on estime « doué en cuisine » peut foirer complètement une recette... Mais également comment, avec un peu d'obstination, on peut super bien rattraper le coup 😊

Pour tenir mes résolutions culinaires 2017, je voulais attaquer une recette à la fois technique et qui fait peur ([la pâte feuilletée](#)) et une recette de saison (la galette des rois).

Alors j'ai lu des conseils [ici](#), puis j'ai décidé de suivre une recette de frangipane [là](#). Je suis bien tous les conseils, je dispose ma frangipane, mais elle est un peu trop liquide et j'en ai beaucoup trop. Je sais qu'il faut laisser au moins 2 cm de marge entre la garniture et le bord de la pâte, mais la frangipane ne tient pas bien en place 😞

J'essaye malgré tout de souder les bords, un peu de garniture s'échappe, zut. Tant pis, je finis la recette, puis j'enfourne avec un mélange de peur et d'excitation. Je dis à chéri que j'espère que ça va réussir, mais au fond de moi je suis super optimiste.

Au bout de 10 minutes je jette quand même un coup d'oeil, trop pressée de voir mon feuilletage se développer. Et là catastrophe, toute la garniture s'est échappée et le cercle de pâte du dessus s'est foutu la malle.

Je suis vraiment dégoûtée, sidérée, ma galette des rois maison que j'ai promise à tout le monde... :'(

C'est dommage, le cercle de pâte du dessous n'est pas trop moche pourtant, il avait même commencé à feuilletter. Alors je

prends la décision de ne pas tout refaire. Je récupère ma frangipane, que j'épaissis avec de la poudre d'amande et que je remets au frais. Ensuite, je nettoie bien le cercle du dessous (gros pari que de réutiliser une pâte déjà un peu cuite), et je décongèle seulement un pâton pour refaire le cercle du dessus.

Cette fois ci ma frangipane est plus épaisse, je laisse 3 cm de marge (carrément) entre elle et le bord. Je soude les bords des pâtes avec les doigts puis en appuyant avec les dents d'une fourchette, c'est moche mais tant pis.

Finalement je renfourne, je m'assois devant le four, et j'attends. Et vous savez quoi ?? Ça marche !!!

Avec la pâte du dessous précuite et raclée, la frangipane précuite et épaissie au pifomètre, et enfin les bords super moches « soudés » à la fourchette : ça MARCHE !!!

Ça marche et même mieux que ça, c'est magnifique. En effet, les bords moches ne se voient plus, ils ont feuilleté à souhait. On ne croirait jamais que j'ai failli foirer cette galette, à part une légère différence de coloration entre la pâte du dessous et du dessus.

Je suis donc bien placée pour vous faire un article sur ce qu'il faut faire et ne surtout pas faire pour réussir votre galette 😊 . Et pour vous dire qu'en cuisine , presque tout est rattrapable, alors il ne faut jamais baisser les bras 😊

Voilà enfin la recette revue et corrigée de la galette des rois 😊 (inspirée de [Il était une fois la pâtisserie](#))

**Premièrement, les astuces (j'ai aussi trouvé [cet article](#) très bien fait)**

- Travaillez votre pâte feuilletée bien froide.
- Dans l'idéal, après avoir garni et doré votre galette une première fois, laissez la reposer au frigo 12

heures avant de la dorer une deuxième fois, de faire les motifs et de l'enfourner.

- Faites une frangipane épaisse et n'essayez pas de trop charger votre galette (sinon la galette fuit, croyez moi j'ai essayé deux fois et deux fois ça n'a pas marché 😞)
- Il faut VRAIMENT laisser 2 à 3 cm entre la garniture et le bord de votre pâte!
- Percez le couvercle de la galette de 4-5 trous (dans les dessins de la galette pour que ça ne se voie pas) pour que la vapeur produite lors de la cuisson puisse s'échapper sans décoller les bords
- Soudez vos bords avec les dents d'une fourchette ou le côté non tranchant d'un couteau. C'est moche avant cuisson, mais ça disparaît après 😊



# Et maintenant, place à la recette en elle même de la galette des rois



- 2 rouleaux de pâte feuilletée (maison si possible, pour moi un à 27 cm et un à 26)

## **Pour la crème pâtissière**

- 15 cl de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 2 jaunes d'œuf
- 25 g de sucre en poudre
- 15 g de fécule de maïs
- 5 g de farine

## **Pour la crème d'amande**

- Pour la crème d'amande
- 2 œufs
- 125 g de poudre d'amande
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre pommade
- 1 cuillère à soupe de rhum

## **Pour la finition**

- 1 jaunes d'oeuf + un peu de lait

## Préparez la crème pâtissière

- Faites d'abord bouillir votre lait avec les grains d'une gousse de vanille
- Pendant ce temps, dans un saladier, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Ajoutez ensuite la farine et la maizena, mélangez à nouveau.
- Une fois le lait à ébullition , versez le dans le saladier tout en remuant (si vous avez assez de mains 😊 )
- Remettez ensuite le mélange sur feu doux et ne cessez pas de remuez jusqu'à ce que le mélange épaississe. Il faut que la crème pâtissière soit vraiment bien prise
- Retirez du feu, filmez au contact, et laissez refroidir

## Préparez la crème d'amandes

- Mélangez le beurre pommade et le sucre pour avoir une sorte de crème
- Ajoutez ensuite les œufs un à un, mélangez à chaque fois
- Puis versez la poudre d'amandes et mélangez une dernière fois pour avoir une crème homogène
- Une fois la crème pâtissière bien refroidie, ajoutez la à la crème d'amandes avec une cuillère de rhum

## Montage

- Sortez votre premier rouleau de pâte (le plus petit si vous les avez faits maison) puis étalez le sur votre plan de travail
- A l'aide d'une poche à douille munie d'une douille ronde (ou sinon une simple cuillère à soupe), disposez votre frangipane du centre vers l'extérieur en laissant 2 voire 3 cm de bord libre (sans garniture)
- Disposez ensuite votre fève
- A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les bords libres d'un

peu d'eau (en essayant de ne pas toucher la tranche, c'est à dire laissez 0,5 cm de pâte sans eau si possible)

- Recouvrez le tout avec votre deuxième rouleau de pâte, soudez les bords en appuyant au plus près de la garniture
- Avec les dents d'une fourchette, appuyez sur les bords pour les souder encore plus.
- Entreposez la galette au frigo pour plusieurs heures

## Cuisson

- Badigeonnez le dessus de votre galette du mélange jaune d'oeuf + lait une première fois (en évitant encore une fois la tranche) puis entreposez votre galette au réfrigérateur le temps que le four préchauffe
- Préchauffez votre four à 210°C
- Sortez la galette du frigo. Badigeonnez à nouveau de jaune d'oeuf, dessinez avec le bord non tranchant d'un bon couteau vos motifs, et percez quelques trous avec la pointe du couteau
- Enfournez et baissez de suite la température du four à 170°C
- Laissez cuire 45-50 minutes. Attention, la pâte est souvent dorée bien avant d'être assez cuite. Si elle dore trop vite, recouvrez la simplement d'une feuille d'aluminium et poursuivez la cuisson.
- Sortez du four, laissez refroidir et ...Dégustez !! 😊