

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 : 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](#), et j'ai décidé de suivre une recette de frangipane [là](#). Je suis bien tous les conseils, je dispose ma frangipane, 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, et 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 un coup d'oeil, trop pressée de voir mon feuilletage se développer. Et là catastrophe, toute la garniture s'est échappée, le cercle de pâte du dessus s'est foutu la malle.

Je suis 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, 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. 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 ?? Ca marche !!!

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

Ca marche et 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

- Travaillez votre pâte feuilletée bien froide, et remettez votre galette façonnée 30 min au frais avant de l'enfourner
- Laissez une marge d'au moins 2 cm entre la garniture et

le bord externe de votre pâte

- Faites une frangipane bien épaisse (la recette que je vous mets devrait bien marcher), et n'essayez pas de trop charger votre galette
- Percez le cercle du dessus de 5 trous (dans les « dessins » de la galette pour que ça ne se voie pas trop) pour que la vapeur produite à la cuisson puisse s'échapper sans avoir à décoller vos bords
- Ne cuisez pas votre galette à plus de 170°C
- 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 !

- 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
 - 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, 2 jaunes d'oeufs

Préparez la crème pâtissière

- Faites 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 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 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 les œufs un à un, mélangez à chaque fois
- 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), 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 votre fève
- A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les bords libres de jaune d'œuf (en essayant de ne pas toucher la tranche, c'est à dire laissez 0,5 cm de pâte sans jaune si possible. Le jaune d'œuf sur la tranche générerait apparemment le feuilletage de se développer)
- 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.
- Badigeonnez le dessus de votre galette de jaune d'œuf une première fois (en évitant encore une fois la tranche) puis entreposez votre galette au réfrigérateur 30 minutes
- Préchauffez votre four à 210°C
- Au bout de 30 minutes, sortez la galette du frigo. Badigeonnez à nouveau de jaune d'œuf, 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'alu et poursuivez la cuisson.
- Sortez du four, laissez refroidir et ..Dégustez !! 😊