Une galette des rois



Voici la recette d'une galette à la frangipane, pas compliquée du tout !

Pour la pâte feuilletée :

- Farine : 500 g
- Beurre : 400 g
- Jaunes d'œufs : 2
- Eau : petit quart de litre
- Sel : 10 g
- Prévoyez 1 œuf en plus pour la finition.

Coupez le beurre encore dur en petits morceaux que vous mélangez à la farine. Dans ce mélange, ajoutez l'eau, les jaunes d'œufs et le sel. Pétrissez votre pâte, pas trop longtemps et faites-en une boule que vous aplatissez avec le rouleau. Cette feuille de pâte, pliez-la en quatre, aplatissez, pliez-la encore en quatre et aplatissez une dernière fois.
Préparez deux cercles égaux de pâte. Placez-en un sur votre plaque de four, auparavant recouverte d'une feuille de papier cuisson (qui évite au gâteau de coller à la plaque !). Gardez l'autre cercle pour couvrir la frangipane.

Vous pouvez aussi trouver de la pâte feuilletée toute prête dans le commerce ! Mais c'est moins drôle…

Pour la frangipane :

- Œufs : 3

- Amande en poudre : 100g
- Sucre semoule : 100 g
- Farine : 1 cuil. à soupe
- Beurre ramolli : 75 g
- Kirsch d'Évelyne (ou tout autre kirsch) : 1 cuil. à soupe
- Lait : 1 cuil. à soupe.

Mélangez vaillamment les œufs, la poudre d'amande, le beurre et le sucre.
Ajoutez la farine et le kirsch et mélangez encore ardemment (le mélange que j'obtiens est assez liquide).

Sur le premier cercle de pâte, étalez du mélange de frangipane jusqu'à 3 cm du bord. Badigeonnez ce bord d'un peu d'œuf battu. Placez – pas trop près du centre – une fève (pour le futur roi). Recouvrez avec le second cercle de pâte en faisant coller les bords en les ourlant. Avec un couteau, faites des petites incisions sur le pourtour, et sur le dessus. Vous pouvez dessiner un motif… puis badigeonnez de jaune d'œuf qui dorera à la cuisson.
Laissez reposer un peu la galette. Préchauffez votre four à 250°C. Enfournez !
Après 15 minutes, diminuez la température à 180°C et continuez la cuisson encore 10 minutes en vérifiant l'évolution de votre œuvre.

Sortie du four, laissez votre galette refroidir, le temps de fabriquer une belle couronne. Bon appétit !

En région liégeoise (Belgique), il est d'usage de mettre une minuscule figurine en porcelaine à la place de la fève. Cette figurine représente un personnage de la crèche. Ainsi, au bout de quelques Épiphanies, vous avez une merveilleuse crèche lilliputienne, y compris âne et bœuf…