

Galette des rois façon sucette

6 pers | 40 mn | 2 h

Les **ingrédients**

- 2 pâtes feuilletées
- 100 g de beurre mou
- 100 g de poudre d'amandes
- Quelques gouttes d'extrait d'amande amère
- 25 cl de lait
- 20 g de farine
- 15 g de maïzena
- 1 gousse de vanille
- Pour la crème d'amande :
- 100 g de sucre
- 2 œufs entiers
- Pour la crème pâtissière :
- 40 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- Pour dorer : 1 jaune d'œuf et un peu d'eau
- Pour la présentation : bâtonnets en bois

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).

Etape 2

Dans un bol, travailler le beurre mou avec le sucre et ajouter les œufs un à un.

Etape 3

Ajouter la poudre d'amandes et l'extrait d'amande

Etape 4

Dans une casserole, faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en 2 et grattée.

Etape 5

Dans un bol, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajouter la maïzena et la farine.
Délayer avec la moitié du lait chaud puis remettre le tout dans la casserole avec le reste du lait. Faire épaissir à feu doux sans cesser de remuer au fouet.
Recouvrir et laisser prendre au froid.

Etape 6

Une fois la préparation refroidie, mélanger délicatement la crème d'amande et la crème pâtissière.
Réaliser 14 petits cercles dans les pâtes feuilletées avec un emporte-pièce de 9 cm de diamètre. Disposer la moitié sur une plaque de cuisson garnie de papier sulfurisé. Piquer à la fourchette. Mettre le reste au réfrigérateur pendant le montage.

Etape 7

Garnir le centre de frangipane puis humidifier le bord avec un peu d'eau à l'aide du doigt. Refermer avec l'autre moitié et souder bien les bords. Badigeonner de jaune d'œuf les galettes à l'aide d'un pinceau puis laisser reposer au froid.
Avant d'enfourner, faire les motifs de votre choix et redorer puis enfourner pour 25 mn. Une fois cuites, piquer les bâtonnets en bois dans chaque galette. C'est prêt !