

Galette des rois au caramel

6 pers 25 mn

Les **ingrédients**

- 25 cl de lait entier
- 3 oeufs (1 pour la dorure)
- 65g de sucre
- 20g de fécule de maïs
- 80g de bonbons au caramel
- 70g de poudre d'amande
- 60g de beurre
- 2 pâtes à tarte

La **recette**

Etape 1

Dans un saladier, mélanger l'œuf avec le sucre puis ajouter la fécule de maïs

Etape 2

Faire chauffer le lait avec les bonbons au caramel. Lorsque les bonbons sont fondus, ajouter la préparation en mélangeant jusqu'à ébullition.

Etape 3

Dans un saladier, faire blanchir le beurre avec le sucre. Ajouter la poudre d'amandes et l'œuf, mélanger puis ajouter 70g de crème au caramel. Bien mélanger.

Etape 4

Préchauffer le four à 180°C.

Etape 5

Déposer une pâte sur un moule plat recouvert de papier sulfurisé. La piquer avec une fourchette puis badigeonner les bords d'eau à l'aide d'un pinceau.

Etape 6

Garnir avec la frangipane, déposer la fève puis refermer la galette avec la seconde pâte. Sceller les bords à l'aide d'une fourchette. Badigeonner de jaune d'œuf puis décorer la galette à l'aide d'un couteau.

Etape 7

Enfourner entre 40 et 45 minutes à 180°C.