Galette des rois à la frangipane au thermomix

Informations

Préparation : 20 min	Cuisson : 30 min	Durée : 50 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 14	Etapes : 16	Commentaires : 11	Astuces : 15

Ingrédients

Pour la pâte feuilletée:
250G de farine
250G de beurre congelé en morceaux
125G d'eau
1 pincée de sel Pour la crème pâtissière:
250G de lait
60G de sucre
30G de farine
2 oeufs Pour la crème d'amande:
150G de poudre d'amande
100G de sucre
60G de beurre
2 jaunes d'oeuf Pour la galette:
1 fève
1 jaune d'oeuf

Etapes

Cuisinez une délicieuse recette basique pour l'épiphanie avec votre thermomix :
Pour la pâte feuilletée au thermomix :

Â»

Mettre la farine, l'eau, le beurre, le sel et régler 30 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Sortir la pâte du bol du thermomix et diviser la en 2.

Â»

Etaler la pâte sur votre plan de travail et rabattre les 2 côtés jusqu'au centre et renouveler l'opération encore une fois.

Â»

La mettre au frais le temps de faire les autres préparations, puis rincer le bol du thermomix.
Pour la crème pâtissière au thermomix :

Â»

Mettre les oeufs, le sucre, la farine, le lait et mixer 8 minutes sur 90°C à la vitesse 5.

Â»

Mettre dans un bol et réserver la crème au réfrigérateur.
Pour la crème d'amande au thermomix :

Â»

Mettre le beurre dans le bol du thermomix et régler 3 minutes sur 90°C à la vitesse 2.

Â»

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com

Galette des rois à la frangipane au thermomix

Ajouter les jaunes d'oeufs, le sucre, la poudre d'amandes et programmer 30 secondes sur le vitesse 5.

Â»

Ajouter la crème pâtissière quand elle est froide et régler 20 secondes sur la vitesse 5.

Pour la préparation de la galette :

Â»

Préchauffer le four sur 240°C.

Â»

Abaisser la pâte en 2 rond et répartir la préparation au centre de la pâte (laisser 1cm sur tout le pourtour).

Â»

N'oublier pas d'ajouter la fève.

Â»

Déposer délicatement la deuxième pâte feuilletée par dessus, appuyer sur les bord de la galette avec votre doigt pour bien coller les 2 pâtes ensemble.

Â»

Badigeonner la galette avec le jaune d'oeuf.

Â»

Enfourner 10 minutes à 240°C.

Â»

Baisser ensuite le four sur 180°C et laisser cuire la galette 20 minutes.

La galette des rois à la frangipane se déguste tiède en dessert ou au gouter. Vous allez vous régaler. Miam ;)

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com