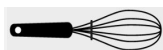


# Recette du

# Lab CULINAIRE



Temps de préparation : 10 mn



Temps de cuisson : 20 mn



## LA GALETTE DES ROIS FRANGIPANE



### Les ingrédients pour 6 personnes

- 2 pâtes feuilletées
- 140 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre semoule
- 2 Œufs
- 75 g de beurre tendre
- 1 jaune d'œuf
- 1 fève (facultatif)

Le nom de la crème vient du patronyme italien Frangipani. La recette de la crème aurait été donnée par le comte Cesare Frangipani en cadeau de mariage à Catherine de Médicis, qui allait épouser le futur roi de France Henri II. La tradition de « tirer les rois » à l'Épiphanie passe par la dissimulation d'une fève dans la galette ; la personne qui obtient cette fève devient le roi (ou la reine) de la journée. L'emploi de la fève remonte aux Grecs, qui en utilisaient pour l'élection de leurs magistrats.

### La Recette

- 1- Beurrer légèrement le moule à tarte.
- 2- Placer une pâte feuilletée dans le moule à tarte, piquer la pâte avec une fourchette.
- 3- Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, les 2 œufs et le beurre en pommade (mou).
- 4- Verser la préparation obtenue dans le moule et y cacher la fève.
- 5- Recouvrir avec la 2ème pâte feuilletée, en collant bien les bords.
- 6- A l'aide d'un pinceau, dorer la galette avec du jaune d'œuf
- 7- Enfourner dans un four à 200°C pendant 20 min

