

GALETTE DES ROIS À LA FRANGIPANE MAISON

ACCORD METS-VIN

La Cuvée Prestige Blanc des Vignerons d'Argeliers, notre vin effervescent 100 % Chardonnay aux notes exotiques et de coing, d'une belle finesse et rondeur, s'invite à table pour célébrer l'Épiphanie de façon élégante. Sa bulle délicate et sa fraîcheur en font un compagnon de choix pour une galette des rois à la frangipane maison, apportant équilibre et gourmandise à ce dessert traditionnel.

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées pur beurre
- 140 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre ramolli
- 2 œufs (1 pour la crème + 1 pour la dorure)
 - 1 cuillère à soupe de rhum ou d'extrait de vanille (facultatif)
 - 1 fève
- 1 jaune d'œuf mélangé avec un peu d'eau pour dorer



PRÉPARATION :

- Préchauffez votre four à 200 °C (thermostat 6-7).
- Dans un grand bol, travaillez le beurre ramolli avec le sucre jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
- Incorporez l'œuf, puis ajoutez la poudre d'amandes et le rhum ou la vanille. Bien mélanger pour obtenir une crème homogène.
- Étalez une première pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Répartissez la frangipane au centre en laissant une bordure d'environ 2 cm. N'oubliez pas la fève !
- Recouvrez avec la seconde pâte feuilletée, soudez bien les bords à l'aide d'un peu d'eau.
- Dessinez des motifs légers à la pointe d'un couteau sur le dessus, puis badigeonnez de jaune d'œuf.
- Enfournez 25 à 30 min jusqu'à ce que la galette soit bien dorée.