



Galette des rois frangipane citron

Par La Popotte sans chichis



Ingrédients

2 pâtes feuilletées

"Frangipane" citron :

110 g de jus de citron jaune (environ 3 citrons)

110 g de sucre

110 g d'œufs

2 cuil. à café de maïzena

Zeste de 2 citrons

150 g de beurre mou

150 g de sucre

150 g de poudre d'amande

3 œufs moyens

25 g de maïzena

2 cuil. à café de rhum

Déco

1 jaune d'œuf + un tout petit peu d'eau

Sirop de canne ou 50 g de sucre + 50 g d'eau

1 fève

1 couronne

Pâte feuilletée

Vous pouvez utiliser des pâtes feuilletées du commerce. Si vous souhaitez la faire vous-même, vous trouverez la version express [ICI](#) et la version classique [ICI](#).

Crème au citron

Récupérez les zestes de 2 citrons. Pressez les citrons pour obtenir 100 g de jus.

Réservez.

Dans un saladier, mélangez le sucre et les zestes de citron. Incorporez la maïzena et mélanger de nouveau.

Dans une casserole, battre les œufs puis ajouter le jus de citron ainsi que le mélange sucre/zestes.

Faire chauffer sur feu moyen la préparation jusqu'à environ 85°C.

Réservez au frais jusqu'au complet refroidissement.

Crème d'amande

Mélangez votre beurre pommade avec le sucre glace et la poudre d'amande.

Ajoutez l'œuf et le rhum. Bien mélangez.

La « frangipane citron »

Une fois la crème au citron refroidie, en ajouter 270 g à la crème d'amande et mélanger.

Ajouter les zestes des 2 citrons, mélangez une dernière fois. Dressage et cuisson de la galette.

Sur l'un de vos cercles de pâte feuilletée, déposez votre frangipane citron. Veiller à laisser un bord de 1,5 à 2 cm sans crème.

Cacher la fève.

A l'aide d'un pinceau, humidifier le bord sans crème. Recouvrir avec le deuxième cercle de pâte.

Bien souder les bords en appuyant avec les doigts.

Si nécessaire, couper la pâte en trop afin d'obtenir une galette bien ronde.

Chiqueter les bords de la pâte à l'aide du dos d'un couteau.

Pour cela, il faut ramener le bord vers le centre comme sur la photo.

Cela permettra à la pâte de bien se développer à la cuisson.

Faire des trous dans la galette.

Dorez votre galette, faire des dessins sur la galette à l'aide de la pointe d'un couteau.

Réservez au frigo 1h ou 1 nuit. Préchauffez le four à 180°C.

Re-dorez la galette et enfournez pour 25-30 min.

Une fois la galette cuite, et encore chaude, badigeonnez la avec du sirop pour lui donner de la brillance.