

# Galette des rois à la pistache



## Ingrédients

### CRÈME PÂTISSIÈRE

- 2 œufs
- 50 g de sucre
- 30 g de farine
- 25 cl de lait
- extrait de vanille

### CRÈME AMANDES-PISTACHES

- 100 g de pistaches émondées
- 25 g de poudre d'amandes
- 3 jaunes d'œufs

- 100 g de sucre
- 125 g de beurre pommade

### DIVERS

- deux pâtes feuilletées
- un peu de rhum

## Etape 1 : La crème pâtissière

- 1- Blanchir les œufs et le sucre (photo 1). Ajouter la farine et mélanger.
- 2- Faire bouillir 25 cl de lait et le verser sur la préparation et ajouter la vanille (photo 2).
- 3- Mettre le tout dans une casserole et mélanger avec une cuillère en bois (photo 3).
- 4- Continuer de mélanger jusqu'à ce que le mélange épaississe (photo 4).
- 5- Réserver.

## Etape 2 : La crème amandes-pistaches

- 1- Travailler au fouet le beurre pommade et le sucre (photo 5).
- 2- Ajouter les jaunes d'œufs (photo 6).
- 3- Mixer les pistaches pour obtenir une poudre avec quelques petits morceaux (photo 7).
- 4- Ajouter les poudres (amandes et pistaches) dans la préparation précédente (photo 8).

## Etape 3 : La frangipane

- 1- Ajouter la crème pâtissière dans la crème amandes-pistaches afin d'alléger la garniture (photo 11). Bien mélanger.
- 2- Ajouter quelques goûtes de rhum pour rehausser le goût (photo 12).
- 3- Mettre la préparation dans une poche à douilles.

# Galette des rois à la pistache



## **Etape 4 : Le montage**

1- Sortir les pâtes feuilletées du frigo et en déposer une sur une plaque à pâtisserie (photo 13).

2- A l'aide d'un grand emporte-pièce faire une trace pour définir la taille de la galette. Ne pas oublier de mettre la fève !

3- Garnir la galette en laissant 1 à 2 cm autour pour coller les pâtes feuilletées (photo 14).

4- Pour coller la seconde pâte, mettre du jaune d'œuf autour de la galette.

5- Déposer la deuxième pâte en appuyant autour pour la coller à l'autre partie, faire partir les bulles d'air.

6- Afin de dorer la galette mettre du jaune d'œuf au dessous (photo 16).

7- Pour décorer la galette, utiliser un couteau et réaliser une rosace en partant du milieu de la galette.

8- Enfourner 10 minutes à 200 °C, puis 30 minutes à 180 °C.