

## LA GALETTE DES ROIS FRANGIPANE ALLEGEE

Prévoir 2 disques de pâte feuilletée.

### Préparation de la crème pâtissière

Les ingrédients :

- 1/2l de litre de lait ½ écrémé
- 30 g de maïzena
- 80 g de sucre ou 3 càs bombée d'édulcorant/agave/sucre de coco
- 2 jaunes d'oeuf
- 1/2 gousse de vanille ou 1 càc de vanille liquide

Mélanger les jaunes d'oeuf avec le sucre. Battre au fouet jusqu'à que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et bien mélanger avec le mélange sucre/oeufs. Rajouter 1/2 verre de lait pour que le mélange soit plus liquide.

Mettre à chauffer le lait. Lorsque le lait est tiède (au bout de 3-4 mn) rajouter le mélange oeufs/farine/sucre/lait.

Ajouter votre gousse de vanille.

Mélanger au fouet jusqu'à ébullition.

A ce moment là, votre crème sera déjà bien épaisse et vous pouvez arrêter la cuisson.

### Puis...

- + 125g de poudre d'amande
- +/- extrait d'amande amère
- + 1 fève !

Dorer la galette avant d'enfourner

Mettre au four 20 à 30 min à 200°C

# LA GALETTE DES ROIS

## A LA COMPOTE

Ingrédients :

- 2 disques de pâtes feuilletée
- 1 kg de pommes
- 5 cuillerées à soupe de sucre fin ou 2 càs d'édulcorant
- 1/2 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 cuillerée à soupe de farine
- 1 jaune d'oeuf + 1 peu de lait pour dorer
- 1 fève !

Faire compoter les pommes à couvert et à feu doux environ 20 min, conserver 2 pommes environ que l'on coupera joliment en lamelles.

Etaler la moitié de la pâte et garnir un moule à tarte en laissant le papier de cuisson.

Mélanger une cuillère de sucre et une cuillère de farine et l'étaler sur le fond de pâte.

Répartir la compote de pomme, mettre la fève, et disposer le restant de pommes (qu'on aura préalablement épluché et coupé en lamelles) sur la compote.

Recouvrir de l'autre pâte feuilletée et pincer pour souder, puis décorer la galette à l'aide de la pointe du couteau, puis badigeonner l'ensemble de jaune d'œuf dilué.

Faire cuire à 200°C environ 20 min.

NB. On peut aussi ajouter quelques pépites de chocolat...