

Cookie Galette des Rois – 2017



L'épiphanie c'est aujourd'hui les Gourmands, le 6 janvier de l'année !

Pour tous ceux qui respectent les traditions à la règle, la galette des rois sera dégustée dès ce matin, ce midi et/ou ce soir. Pour les autres qui attendront ce weekend pour un déjeuner en famille, ma recette arrive à point ☐ !

Au fond je suis sûre que la plupart d'entre vous vont bouloter une part aujourd'hui au bureau, puis ce soir en famille et à nouveau ce weekend ^^ ... bah quoi c'est qu'une fois par an aussi la galette !



Pour les téméraires n'ayant pas peur d'une aventure culinaire, je dit ça car certains sont réfractaires aux bouleversements des traditions : Noël = fois gras ; Epiphanie = galette frangipane, et bien je vous propose une création originale. Vous me connaissez bien maintenant, ChefBibi c'est la Reine des Cookies, alors pour continuer sur cette lancée j'ai combiné ma passion pour les cookies avec la galette des rois tradi. Une bonne manière de varier les plaisirs dans cette orgie de dégustation qui nous attend ☐ !



Au final on obtient une galette très simple à réaliser et très gourmande ... mes petits Gourmands en herbe c'est pour vous ☺ !
Pâte à cookies en fond de tarte – Crème frangipane aux pépites de chocolat – Pâte feuilletée caramélisée.



Ingrédients (pour un moule à tarte de 25cm) :

- * 1 pâte à cookies (la recette [ici](#) ☐)
- * 1 pâte feuilletée
- * sucre
- * 50g de chocolat noir en morceaux
- * 1 préparation à frangipane toute prête (ou la recette ci-dessous)

Frangipane maison :

La crème d'amandes – 135g de beurre, 160g de poudre d'amandes, 160g de sucre glace, 2 œufs, 4cs de rhum, 20g de maïzena. Incorporer au beurre pommade, le sucre, la poudre d'amandes et

la maïzena tamisés, les œufs 1 à 1 puis si souhaitez le rhum. Mélangez bien le tout sans incorporer trop d'air !

La crème pâtissière – 1/4 l de lait frais entier, 1 càC d'extrait de vanille, 50g de sucre semoule, 3 jaunes d'œufs, 10g de farine, 10g de maïzena. Réalisez une crème pâtissière et laissez complètement refroidir.

La crème frangipane – Ajoutez à la crème d'amandes à 200gr de crème pâtissière froide, puis ajoutez les morceaux de chocolat !



Cuisson & Montage :

1) Etalez votre pâte à cookies le plus finement possible, découpez un cercle de la taille de votre fond de moule à tarte. Une fois votre fond réalisé, fabriquez le bord de votre tarte avec le reste de pâte à cookies et réservez au frais pendant 30 minutes au frigo ou 10 minutes au congélateur. Enfournez ensuite à 180° pendant 20 à 25 minutes, d'abords avec des billes de poids puis sans pour colorer la pâte ... comme pour une cuisson à blanc !

2) Prenez votre pâte feuilletée et découpez une cercle de 25cm

de diamètre que vous saupoudrez de sucre sur les deux faces avant de la déposer entre deux feuilles de papier sulfurisé et deux plaques de cuisson. Enfourez à 190° pour 20 minutes, puis retirez la plaque du dessus et laissez colorer jusqu'à obtenir une pâte bien caramélisée. Réservez.

3) Reprenez votre fond de pâte à cookies cuit et refroidit et déposez une couche de frangipane jusqu'à hauteur. N'oubliez pas, contrairement à moi ^^, d'insérer la fève.

Enfourez le tout à nouveau à 180° pour 20 à 25 minutes jusqu'à ce que la frangipane soit bien cuite. Laissez tiédir avant de déposer le cercle de pâte feuilletée par dessus !



Et voilà en quelques étapes vous aurez de quoi épater la galerie !

