

Galette des rois à la mangue



INGRÉDIENTS POUR LA COMPOTÉE DE MANGUE



3 mangues mûres



15 ml de jus de citron



1 feuille de gélatine

INGRÉDIENTS POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE



125ml de lait



10g de maizena



30 g de sucre



1 jaune d'oeuf



½ c à c de vanille

INGRÉDIENTS POUR LA CRÈME D'AMANDE



50g de beurre doux mou



70g de sucre glace



100g de poudre
d'amandes



1 oeufs



2 pâtes feuilletées



Galette des rois à la mangue



PRÉPARATION POUR LA COMPOTÉE DE MANGUES

1



Coupe la mangue en petits morceaux puis mixe la grossièrement.

2



Dilue la feuille de gélatine dans un peu d'eau. Mélange la mangue et la gélatine dans une casserole, ajoute le jus de citron et fais mijoter le mélange jusqu'à ce que la mangue prenne la consistance d'une compote. Laisse refroidir.

PRÉPARATION POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

3



Dans une casserole, verse le lait, et ajoute les graines de vanille. Porte le tout à ébullition sur feu doux pour bien faire infuser la vanille.

4



Fouette le jaune d'oeuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoute progressivement la maizena.

5



Une fois le mélange homogène, verse la moitié du lait à la vanille, tout juste bouillant, sur l'appareil à crème.

Mélange d'abord délicatement puis de façon plus énergique pour bien détendre la crème. Lorsque la crème est bien souple, reverse la dans la casserole avec la moitié de lait restante.

6



Remplace la casserole sur feu doux. Mélanger sans cesse jusqu'à l'apparition des premiers bouillons, qui coïncide avec l'épaississement de la crème. Cette dernière doit rester souple.



Galette des rois à la mangue



PRÉPARATION POUR LA CRÈME D'AMANDE

7



A l'aide d'un fouet, bat énergiquement le beurre ramolli en crème mousseuse avec le sucre glace. Lorsque le mélange est blanc, incorpore l'oeuf puis ajouter la poudre d'amande.

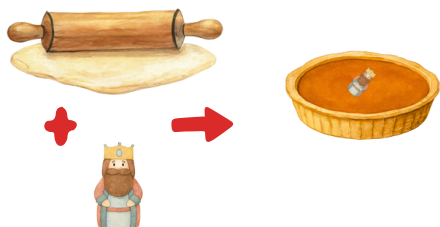
8



Mélange la crème pâtissière et la crème d'amande. Enveloppe le mélange dans du film alimentaire et laisse refroidir au moins 2h au frigo.

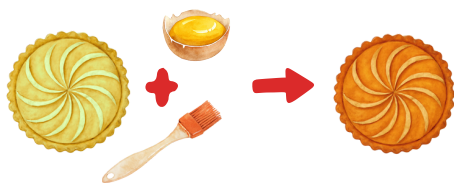
PRÉPARATION POUR LE MONTAGE

9



Etale une pâte feuilletée puis recouvre la de ton mélange de crème pâtissière et de crème d'amande. N'oublie pas d'y insérer une fève ! Ajoute la compotée de mangue sur le dessus puis recouvre le tout de la seconde pâte feuilletée, en prenant soin de bien scinder les bordures des 2 pâtes.

10



Pique le dessus de ta pâte avec un cure dent. Avec ce dernier trace des lignes arrondies sur ta pâte et badigeonne la d'un jaune d'oeuf battu afin qu'elle ait une jolie couleur dorée à la cuisson.

11



Enfourne 45 mn à 180°C.
Régale toi, et découvre qui sera la reine ou le roi sous les tropiques !

