

Galette des rois à la frangipane (French King's Cake)

"This is a popular French cake that celebrates the holiday of Epiphany the day when the Three Kings visited the Baby Jesus. As part of French tradition, a bean or small china "fève" (trinklet) is hidden in the cake. The person who finds it in their slice becomes king or queen for the day."

For explanations in English, see next page

Ingrédients (pour une galette de 6 personnes)

2 pâtes feuilletées
2 œufs
125 g d'amandes en poudre
100g de beurre ramolli
100 g de sucre
Un peu d'extrait de vanille
Un peu d'extrait d'amande
Une fève

Préparation

1. Préchauffez le four à 200 degrés Celcius
2. Préparez la frangipane : battez 1 oeuf entier et un blanc d'oeuf avec la poudre d'amandes, le beurre, le sucre et les extraits de vanille et d'amande. Conservez le jaune pour dorer la galette.
3. Déroulez la pâte feuilletée directement sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Etalez la frangipane du centre vers les bords, en laissant 2 cm libres tout autour de la galette et déposez la fève.
4. Couvrez la galette avec la deuxième pâte. Soudez les deux bords avec un peu d'eau (ou de blanc d'oeuf) si nécessaire.



5. Badigeonnez le dessus de la galette d'un peu de jaune d'œuf, à l'aide d'un pinceau. Dessinez des motifs avec une fourchette.
6. Enfournez 20 à 25 min. Servez tiède ou à température ambiante.

image: www.momes.net

Galette des rois à la frangipane (French King's Cake)

Ingrédients (for 6 people)

2 puff pastries
2 eggs
125 g almond meal
100g butter (softened at room temperature)
100 g sugar
A few drops of vanilla extract
A few drops of almond extract
A broad bean (or a porcelain/plastic trinklet if you have one)

Preparation

1. Preheat oven to 200 degrees Celcius.
2. Prepare the frangipane: beat 1 whole egg and one egg white with the almond meal, butter, sugar and the extracts of vanilla and almond. Keep the egg yolk aside to glaze the cake.
3. Unroll the puff pastry directly on a baking/cookie tray lined with baking paper. Spread the frangipane from the centre to the edges (leave 2 cm of pastry without frangipane all around the cake) and place the broad bean / trinklet in it.
4. Cover with the second pastry sheet. Pinch the edges closed with a little water (or egg white) if necessary.



5. Brush the top of the cake with the egg yolk. Draw patterns with a fork.
6. Put in oven for 20 to 25 min. Serve warm or at room temperature.

image: www.momes.net