Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Comme une galette des Rois

HIVER SANS GLUTEN

Imprimer

Commenter

Préparation: **25 min**

Ingrédients
Pour 6-8 personnes

Pour la galette :

- 2 oeufs
- 50gr de sucre de palme complet
- 30gr de farine de riz complet
- 30gr de fécule de maïs
- 1/4 c. à c. de bicarbonate
- 1 pincée de sel vanille

Pour la frangipane :

- 50gr de beurre végétal
- 50gr de sucre roux

- 100gr de poudre d'amande
- 1 oeuf
- 1 c. à s. de cème de coco
- vanille
- extrait naturel d'amande amère

1. Faites chauffer le Vitaliseur avec 1/3 d'eau.
2. Préparez les génoises en premier. Pour cela, fouettez à l'aide d'un robot le 2 oeufs avec les 50gr de sucre de palme pendant 10 minutes. Le mélange deviendra crémeux et blanchira. Ajoutez ensuite la farine de riz, la fécule, le bicarbonate, le sel et la vanille. Mélangez délicatement.
3. Versez la moitié de cette pâte dans un moule en métal de 18cm de diamètre chemisé de papier cuisson, et faites cuire dans le Vitaliseur 10 minutes. Enchaînez ensuite avec l'autre moitié de pâte restante.
4. Préparez ensuite la frangipane en mettant le beurre dans la soupière. Laissez-le fondre en la déposant sur l'eau bouillante du Vitaliseur. Hors du feu, ajoutez le sucre, l'oeuf, la poudre d'amande, la crème de coco, la vanille et l'extrait d'amande amère. Mélangez à l'aide d'un fouet, puis, reposez la soupière sur l'eau bouillante et cuisez la frangipane pendant 5 minutes en mélangeant régulièrement avec une cuillère en bois, comme pour une crème pâtissière (portez des gants pour éviter les projections chaudes).
5. Démoulez les génoises. Déposez la première sur un plat de service, garnissez de frangipane, cachez une fève sèche et un santon miniature et recouvrez de la deuxième génoise.

Tendre et moelleuse, cette galette des Rois va vous faire fondre ! Garnie d'une frangipane généreuse et gourmande, elle sera la reine de votre mois de janvier. Cette recette a été réalisée par Vanessa Romano.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises