**Galette des rois à la frangipane et orange**

Ingrédients : (pour une galette)

- 400 g de pâte feuilletée (ou 2 pâtes feuilletées)
- 120 g de poudre d'amande
- 90 g de sucre glace
- 90 g de beurre ramolli
- 1 oeuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 càc de rhum (ou extrait d'amande amère)
- 2 oranges sanguines pelées à vif
- 1 jaune d'oeuf (pour dorer)
- 1 fève

Recette :

Mélangez à la cuillère en bois, le beurre mou et le sucre, jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux. Incorporez l’œuf en mélangeant bien. Incorporez petit à petit la poudre d'amande. Recouvrez une plaque de four de papier sulfurisé. Étalez la première pâte feuilletée. Garnissez de crème d'amande dans un diamètre de 25 cm environ, et placez-y la fève.

Pelez les oranges sanguines à vif et déposez les lamelles sur la crème d'amande en les enfonçant légèrement dans la crème.

Humidifiez au pinceau le tour de la première couche de pâte, autour de la garniture, et recouvrez avec l'autre pâte feuilletée. Coupez le surplus de pâte, et soudez du bout des doigts en appuyant légèrement tout autour de la pâte.

Glissez la plaque et la galette pendant 20 mn au réfrigérateur : cela évite que la pâte ne se rétracte.

Préchauffez le four à 200° (th.6-7).

Sortez la galette du frigo et badigeonnez-la de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Percez un tout petit trou au centre de la galette et formez des croisillons à l'aide d'un couteau.

Cuisson :

Faites cuire la galette à 200° pendant 15 mn puis baissez le four à 180° et laissez-la cuire encore 25 mn. Elle doit être bien dorée. Faites tiédir la galette sur une grille.

Vous pourrez la réchauffer quelques minutes au four au moment de la dégustation, elle sera meilleure !

***http://www.evacuisine.fr/***