Galette des rois, frangipane à la pistache

Pour une galette de 8 personnes : 2 disques de pâtes de feuilletée de bonne qualité – 100g de beurre pommade – 100g de sucre – 130g de poudre de pistache – 3cc d’extrait de pistache – 3CS de farine – 2 œufs entiers – 1 jaune d’œuf pour dorer la galette.

Dans une jatte, mélangez d’abord le sucre et le beurre pommade. Puis ajoutez 1 à 1 les œufs. Ajoutez ensuite au mélange la poudre de pistache. Saupoudrez avec la farine et mélangez. Finalisez avec l’extrait de pistache.

Couvrir avec du film alimentaire et laissez environ 30min au frais.

Déroulez le 1er disque de pâte. Au centre garnissez de frangipane. Gardez de la place pour faire la soudure des 2 pâtes. Si vous avez envie, ajoutez une fève. Avec le jaune d’œuf battu, préparez la soudure en badigeonnant le contour de la pâte. Puis apposez votre 2e disque de pâte déroulée. Pour que la soudure soit belle, faites le tour de la galette en appuyant les bords avec une fourchette.

Badigeonnez le dessus de la galette avec le restant de jaune d’œuf. Et faites des croisillons dessus pour la décoration.

Enfournez 10min dans un four à 200°C puis 30min à 180°C. Et vous avez ceci !