 **Galette des rois de Sicile**

 **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**- 2 cercles de pâte feuilletée  
- 250 g (150) de   
- 110 g (75) de beurre mou  
- 110 g (75) de sucre en poudre  
- 110 g (75) de poudre d'amandes****- 30 g (20) de** [pâte de pistache](http://croquantfondantgourmand.com/pate-de-pistache/)**- 2 càs (1) d'amandes effilées  
- 15 (10) pistaches  
- 15 g (10) de Maïzena  
- 2 càs (1 càc) de rhum  
- 3 (2) jaunes d'œufs + 1 pour dorer**

**la plaque du four garnie de papier cuisson  
Préchauffage du four à 200° (chaleur tournante)**

Faire légèrement griller les amandes à sec dans une poêle chaude. Réserver.  
Hacher grossièrement les pistaches.  
Mélanger le beurre en pommade avec le sucre.  
Ajouter ensuite successivement et toujours en remuant bien entre chaque, la poudre d'amandes, les jaunes un à un, la ricotta, la pâte de pistache, la Maïzena et le rhum.  
Délayer le dernier jaune d'œuf avec 2 cuillerées d'eau.  
Étaler un disque de pâte feuilletée sur la plaque.  
À l'aide du pinceau badigeonner de jaune d'œuf le tour de la pâte sur 2 cm environ.  
Verser la garniture et l'étaler sur la pâte.  
N'oubliez pas la ou les fèves.  
Parsemer toute la surface avec les amandes effilées et les pistaches.  
Couvrir avec la seconde abaisse de pâte.  
Bien souder les 2 pâtes avec les doigts, puis recouper tout le tour de la galette avec un couteau bien tranchant pour que le bord soit bien net.  
Chiqueter les bords avec le côté non tranchant de la lame du couteau.  
Dorer au jaune d'œuf.  
Mettre au réfrigérateur pendant au-moins 1 heure.  
Au moment de la cuisson, dorer une seconde fois et dessiner un décor avec le côté non tranchant du couteau.  
Piquer plusieurs fois pour laisser s'échapper la vapeur.Enfourner pour environ 40 minutes, si la galette brunit trop, la couvrir d'une feuille de papier sulfurisé.  
Laisser refroidir sur une grille pour que le fond reste bien croustillant.  
Déguster tiède.