**Galette des rois à la framboise**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/01/galette-des-rois-a-la-framboise-p1280647-r-scaled.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**- 2 abaisses de** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee)  
**- 175 g de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **surgelées**  
**- 90 g de beurre pommade**  
**- 115 g de sucre en poudre**  
**- 300 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**   
**- 3 jaunes d'œufs**  
**- 1 blanc d'œuf  pour dorer**  
  
**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**1 cercle de 26 cm et 1 de 20 cm de Ø** **(1)**  
**Préchauffage du four à 200°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mettre les framboises surgelées dans une casserole et porter à ébullition.  
Laisser cuire en remuant souvent jusqu'à obtenir une pâte très épaisse.  
Verser la pâte sur une assiette et laisser refroidir.  
Si la pâte est suffisamment épaisse il ne devrait pas y avoir de jus qui s'écoule.  
Dans le cas contraire il faudra l'éliminer.  
  
Travailler au fouet le beurre pommade avec le sucre.  
Ajouter les amandes en poudre et fouetter.  
Incorporer la pâte de framboise tout en continuant à fouetter  
pour obtenir une préparation homogène.  
Ajouter enfin les jaunes d'œufs et mélanger.  
Réserver au frais.  
  
Découper 2 abaisses rondes de 26 cm en vous aidant du cercle.  
En déposer une sur la plaque.  
Poser au centre le cercle de 20 cm et badigeonner au pinceau le tour libre de blanc d'œuf.  
Remplir le cercle de la préparation aux framboises  bien froide.  
Retirer le cercle.  
Plier la seconde abaisse en deux pour ne pas la déformer en la soulevant.  
La disposer délicatement sur la garniture en chassant l'air et en scellant les  
deux abaisses en appuyant avec les doigts sur tout le tour.  
Mettre au frais le temps de refroidir la pâte.  
Lorsque la pâte est froide, [**chiqueter**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) la pâte avec le dos d'un couteau.  
Placer la galette au frais pendant 1 heure (pour moi ¼ d'heure au congélateur).  
Lorsque la galette est bien froide, la retourner sur la plaque pour avoir la face plate sur le dessus.  
Badigeonner de blanc d'œuf au pinceau et remettre la galette au froid.  
(1 heure au réfrigérateur ou ¼ d'heure au congélateur pour moi).  
Passer une autre couche de blanc d'œuf et remettre au frais pour que la dorure sèche un peu.  
Rayer la galette pour faire le décor et percer quelques trous  
à l'aide d'une pique pour laisser la vapeur s'échapper.  
Enfourner pour 10 minutes.  
Baisser la température du four à 180°C et laisser cuire pendant encore 30 minutes.  
La galette doit être bien dorée.  
La déposer sur une grille pour la laisser refroidir.  
Déguster à peine tiède ou froide.