Pastilla des rois à la frangipane

Ingrédients

Pour un petit cercle à tarte

6 feuilles de pâte filo

40 à 50 gr de beurre fondu pour le feuilletage

3 cs de miel liquide

Sucre glace pour le décor

Pour la frangipane

150 gr d’amandes en poudre

150 gr de sucre roux

1 œuf battu

3 cs d’eau de fleur d‘oranger

100 ml de lait

Chauffer le mélange obtenu dans une casserole jusqu’à l’épaississement désiré (plus épais qu’une crème pâtissière). Cette pâte va encore épaissir en refroidissant. Laisser tiédir.

Disposer le cercle à pâtisserie sur un papier et sur la tôle du four.

En graisser l’intérieur.

Découper les feuilles de filo en deux dans le sens de la largeur.

pastilla-frangipane-01-11--1-.jpg

Les poser les unes sur les autres de façon à n’avoir qu’un paquet.

Beurrer la première feuille et la poser sur le cercle.

pastilla-frangipane-01-11--2-.jpg

Procéder ainsi pour les 6 premières feuilles, en tournant tout autour du cercle.

pastilla-frangipane-01-11--3-.jpg

Farcir ave la crème frangipane puis replier l’excédent des feuilles à l’intérieur. Beurrer la pâte repliée.

pastilla-frangipane-01-11--4-.jpg

Poser trois feuilles et en replier l’excédent à l’intérieur. Beurrer la partie non beurrée.

pastilla-frangipane-01-11--5-.jpg

Poser les trois dernières feuilles beurrées et verser sur chacune une cs de miel réchauffé ; laisser dépasser le surplus à l’extérieur du cercle.

Avec des ciseaux, couper l’excédent du côté intérieur du cercle.

On peut maintenant enlever le cercle.

Former des parts en coupant la couche supérieure des feuilles avec des ciseaux afin de faciliter la découpe et la présentation.

pastilla-frangipane-01-11--6-.jpg

Passer au four à 180° pendant 15 minutes (CT).

pastilla-frangipane-01-11--8-.jpg

Laisser refroidir puis décorer en saupoudrant de sucre glace, éventuellement en pochant des rayons sur la surface.

Revision #1
Created 2024-01-12 16:14:36 UTC by Guigui
Updated 2024-01-12 16:15:03 UTC by Guigui