

Galette des rois à la crème de marrons



INGREDIENTS

2 rouleaux de pâte feuilletée	125 gr de poudre d'amande
1 œuf+ 1 jaune	100 gr de crème de marrons
100 gr de beurre ramolli	1 c à s de farine
75 gr de sucre	

MATERIEL NECESSAIRE

1 pinceau 1 cul de poule 1 fouet 1 fève 1 spatule

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Dans un cul de poule mettre le beurre, le sucre, la poudre d'amande, la crème de marrons, 1 œuf et la farine. Bien mélanger le tout à la spatule et finir en fouettant.
- 2- Étaler le premier disque de pâte et étaler la préparation jusqu'à 1,5 cm du bord. Glisser la fève dedans et mouiller au pinceau le bord de la pâte. Déposer ensuite la seconde pâte feuilletée et avec le dos d'un couteau souder le bord des deux pâtes.
- 3- Badigeonner la galette de jaune d'œuf à l'aide du pinceau. Avec le dos d'un couteau faire des rayures sans percer la pâte.
- 4- Cuire 25 min à 190°.

CONSEILS ET ASTUCES

A la sortie du four on peut étaler avec le pinceau un sirop (50 gr de sucre + 50 gr d'eau et faire bouillir). On peut remplacer la crème de marrons par de la compote.

Alice Délice

