



Galette des rois à la noisette



8 - 10

Difficulté



20 min



-



45 min

Une petite galette des rois à la noisette pour les gourmands du mercredi après midi...



Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- 100g beurre pommade
- 150g sucre en poudre
- 3 œufs
- 150g poudre de noisettes
- 1 cuil à soupe bombée de farine

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th6).

Mélanger le beurre pommade avec le sucre jusqu'à obtenir une consistance pommade.

Ajouter les œufs 1 à 1, en mélangeant bien entre chaque. Incorporer ensuite la poudre de noisette et enfin la farine.

Une fois le mélange homogène, étaler la frangipane sur une pâte feuilletée en laissant 2 cm le bord sans frangipane.

Badigeonner les 2 cm du bord à l'aide d'un pinceau avec de l'eau. Attention à ne pas en mettre sur le côté de la pâte afin de ne pas abîmer le feuilletage.

Recouvrir avec la deuxième pâte feuilletée et souder les bords en appuyant avec vos doigts. Badigeonner le dessus avec un œuf battu, une pincée de sel et une pincée de sucre.

Mettre à cuire 25 minutes à 180° puis baisser le four à 150°C et laisser cuire environ 20 minutes.

Laisser tiédir la galette ou si vous la préparez en avance, passer la quelques minutes au four avant de la déguster...