



Galette des rois à la crème de pralines

Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 pâtons de 300 g de pâte feuilletée maison ou 2 disques de pâte feuilletée
- 150g de pralines roses
- + 8 pralines roses
- 125 ml de crème liquide
- 1 œuf + 1 jaune
- 150g de poudre d'amande
- 20g de maïzena
- 20 g de sucre glace
- 1 fève
- 1 jaune d'œuf + 1 cuillère à soupe de lait pour la dorure

Recette :

1. Écraser grossièrement les pralines roses soit dans le Cook'in, soit dans un torchon en tapant avec un rouleau à pâtisserie en bois.
2. Faire chauffer la crème liquide et ajouter les pralines broyées. Baisser le feu et laisser fondre doucement jusqu'à obtenir une crème bien rose pendant environ 15 minutes.
3. Laisser tiédir puis ajouter l'œuf, le jaune, la poudre d'amande, la maïzena et le sucre glace.
4. Étaler la pâte feuilletée et découper deux cercles ou dérouler la pâte toute prête. Sur une plaque allant au four ou sur un Silpat, déposer un des deux cercles de pâte. Étaler la crème aux pralines en s'arrêtant à 3 cms du bord. Mettre la fève sur un côté et répartir les 8 pralines entières. Avec un pinceau, badigeonner les bords avec le mélange jaune/lait. Recouvrir du second disque de pâte et presser sur les bords pour les souder.
5. Dorer la surface avec le reste du mélange jaune d'œuf/lait. Décorer avec des chutes de pâte feuilletée ou faire des entailles superficielles avec la pointe d'un couteau ou avec une fourchette. Placer 20mn au réfrigérateur pour durcir la crème et préchauffer le four à 185°
6. Sortir la galette du réfrigérateur puis cuire pendant 25mn. Laisser tiédir avant de servir.

Temps de préparation :

5 mn

Temps de cuisson :

25 mn

Température de cuisson :

Commentaires :