



Galette des Rois noisette, chocolat, sarrasin

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 8 pers.

Préparation | 30 min

Cuisson | 40 min

Repos | 1 h

INGRÉDIENTS

- 2 pâtes feuilletées
- 40 cl de lait entier
- 80 g de sucre
- 3 jaunes d'oeufs
- 40 g de Maïzena
- 1 cuil à café de vanille en poudre
- 0.5 orange (zestes)
- 50 g d'oeuf (env. 1)
- 120 g de poudre de noisette
- 50 g de sucre
- 100 g de beurre
- 25 g de sarrasin
- 33 g de pépites de chocolat
- Sirop de canne
- 1 jaune d'oeuf
- 1 fève
- 1 couronne

Pâte feuilletée

Vous pouvez utiliser des pâtes feuilletées du commerce.

Si vous souhaitez la faire vous même, vous trouverez différentes recettes sur mon blog

Crème pâtissière

Dans un saladier, mélangez 80 g de sucre et 3 jaunes d'oeuf.

Incorporez la maïzena et mélanger de nouveau.

Dans une casserole, faire chauffer 40 cl de lait jusqu'à ébullition

Versez les 3/4 sur le mélange oeufs-sucre-maïzena. Mélangez.

Remettre à épaissir à feu doux jusqu'à ce que la crème soit épaisse.

Filmez au contact et réservez au frais jusqu'au complet refroidissement.

Crème de noisette

Mélangez votre beurre pommade avec le sucre et la poudre de noisette.

Ajoutez l'œuf.

Bien mélangez.

La « frangipane noisette »

Zestez la moitié d'une orange.

Ajoutez la crème pâtissière et la crème de noisette.

Bien mélangez la préparation.

Dressage et cuisson de la galette

Sur l'un de vos cercles de pâte feuilletée, déposez votre frangipane noisette.

Veiller à laisser un bord de 1,5 à 2 cm sans crème.

Cacher la fève.

Parsemez de pépites de chocolat et de kasha (graines de sarrasin torréfiées)

A l'aide d'un pinceau, humidifier le bord sans crème.

Recouvrir avec le deuxième cercle de pâte

Bien souder les bords en appuyant avec les doigts. Si nécessaire, couper la pâte en trop afin d'obtenir une galette bien ronde.

Chiqueter les bords de la pâte à l'aide du dos d'un couteau. Cela permettra à la pâte de bien se développer à la cuisson.

Piquer votre galette à plusieurs endroits avec la pointe d'un couteau.

Dorez avec un jaune d'oeuf puis réservez au frigo 30 min.

Re-dorez votre galette, décorer-la à l'aide de la pointe d'un couteau.

Réservez au frigo 30 min.

Préchauffez le four à 180°C.

Enfournez pour 40 min de cuisson.

Une fois la galette cuite, et encore chaude, badigeonnez-la avec du sirop pour lui donner de la brillance.