



Galette des rois créole



6 pers



15 mn



30 mn

Les ingrédients

- 50 g de beurre pommade
- 2 œufs
- 1 c à soupe de rhum blanc
- 1 fève
- 50 g de sucre
- 35 g de poudre d'amandes
- 40 g de pain d'épices en petits dés
- 1 banane coupée en tranches
- 15 g de noix de coco râpée
- 2 pâtes feuilletées

La recette

Etape 1 :

Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).

Etape 2 :

Dans un récipient, mélanger le sucre avec le beurre. Ajouter 1 œuf puis la poudre d'amandes, la noix de coco et le rhum. Mélanger.

Etape 3 :

Dans un plat à tarte, étaler la pâte. Étaler la crème et répartir par dessus les morceaux de banane et de pain d'épices. Cacher la fève.

Etape 4 :

Recouvrir à l'aide de la deuxième pâte et faire adhérer les bords. Chiqueter à l'aide d'un couteau.

Etape 5 :

Badigeonner d'œufs battus et réserver au frais.

Etape 6 :

Badigeonner de nouveau et rayer la pâte à l'aide d'un couteau. La piquer 5 fois et enfourner pendant 10 mn à 200°C et 20 mn à 180°C.

