



Galette des rois aux poires caramélisées



6 pers



1 h



40 mn



Les ingrédients

- 2 rouleaux de pâtes feuilletées
- 3 poires
- 150 g de poudre d'amandes
- 150 g + 50 g de sucre en poudre
- 150 g + 10 g de beurre mou
- 3 œufs entiers
- 1 jaune d'œuf

La recette

Etape 1

Peler et couper les poires en lamelles épaisses.

Etape 2

Faire fondre 10 g de beurre dans une poêle. Faire dorer les lamelles de poires. Les saupoudrer de 50 g de sucre en poudre puis ôter du feu. Réserver.

Etape 3

Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Etape 4

Battre les œufs avec 150 g sucre en poudre dans un saladier.

Etape 5

Ajouter la poudre d'amandes et 150 g de beurre mou. Mélanger bien jusqu'à obtenir une crème homogène.

Etape 6

Dérouler une première pâte feuilletée dans un moule à tarte recouvert de papier cuisson. Répartir les lamelles de poires et déposer la fève.

Etape 7

Recouvrir avec la crème en laissant 1,5 cm au bord.

Etape 8

Dérouler la seconde pâte feuilletée sur la garniture et la faire adhérer à la première pâte. Dessiner des rayures sur la galette avec la pointe du couteau, sans percer la pâte.

Etape 9

Badigeonner la galette de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Enfourner pendant 40 mn.

