

Galette des rois au miel et aux noix

Ingrédients pour 6-8 personnes

2 ronds de pâtes feuilletées (500 g)

Crème d'amande

120g de beurre mou

80g de miel

140g de poudre de noix

2 œufs

1jaune d'œuf pour la dorure

Préparez la crème d'amande : Mélangez le beurre et le miel, ajoutez la poudre de noix et les œufs. Mélangez pour obtenir un mélange homogène.

Divisez la pâte feuilleté en deux pâtons et étalez-les en disque de 28cm de diamètre. Déposez un disque de pâte sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, étalez la crème de noix au miel dessus à l'aide d'une poche à douille en laissant un bord libre de 2 à 2.5cm. Déposez la fève, humidifiez légèrement le bord et recouvrez avec le deuxième disque de pâte, pressez le bord pour le soudez, piquez la pâte et badigeonnez-la avec un jaune d'œuf battu. Laissez poser au frigo pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 180°C.

Sortez la galette du frigo, avec le dos de la lame d'un couteau dessinez des motifs sur la pâte et entaillez le pourtour, posez une deuxième couche d'œuf battu et enfournez à 180°C pendant 35 à 40 minutes.

Le petit plus que j'ai oublié avant de refermer ma galette, parsemez des morceaux de noix concassées pour apporter du croquant.