

# *Galette des rois à la pâte de spéculoos, poire et noisettes, rien que ça!!*

## *Pour 4 personnes*

250g de [pâte feuilletée](#)

75g de *beurre mou*

60g de *sucre en poudre*

75g de *poudre d'amande*

1 *œuf*

115g *pâte de spéculoos*

1 *petite poire ferme*

1 *poignée de noisettes concassées*

1 *œuf pour la dorure*

Préparez la crème d'amande : Mélangez le beurre mou et le sucre, ajoutez la poudre d'amande et l'œuf. Incorporez 115g de pâte de spéculoos et mélangez bien et réservez au frigo.

Pelez et coupez la poire en lamelles.

Séparez la pâte feuilletée en deux, étalez un premier morceau de façon à avoir un carré de 21 cm de côté (si vous avez un cadre à tarte sous la main ça peut aider) et piquez le avec une fourchette. Garnissez la pâte avec la frangipane en laissant un bord libre de 1 à 2 cm. Déposez les lamelles de poire sur la frangipane puis parsemez-les de noisettes concassées sans oublier de placer la fève.

Étalez le deuxième morceau de pâte de façon à avoir un carré plus grand que le précédent et déposez-le sur la frangipane. Soudez les bords en appuyant fermement dessus. A l'aide d'un couteau faites un trou au milieu de la pâte et dessinez des motifs pour la décorer. Posez une couche de dorure à l'œuf battu avant de la réserver au frigo pendant 30 minutes

Préchauffez le four à 200°C.

Repassez une deuxième couche de dorure et enfournez à 200°C pendant 20-25 minutes.