

Galette des rois aux noisettes et caramel au beurre salé

Pour 6 personnes

250g de [pâte feuilletée](#)

75g de beurre mou

60g de sucre en poudre

75g de poudre de noisette

1 œuf

115g caramel au beurre salé

1 poignée de noisettes entières

1 œuf pour la dorure

Préparez la crème d'amande : Mélangez le beurre mou et le sucre, ajoutez la poudre de noisette et l'œuf. Incorporez le caramel au beurre salé et mélangez bien et réservez au frigo.

Étalez la pâte feuilletée en deux fois et découpez deux disques de pâte l'un de 26cm de diamètre et l'autre de 28cm de diamètre. Piquez le plus petit disque avec une fourchette, déposez-le sur une plaque de four recouverte de papier cuisson puis répartissez la garniture sur la pâte en laissant un pourtour libre de 2 cm, répartissez les noisettes entières sur la crème et placez la fève.

Recouvrez la garniture avec le second disque de pâte, soudez les bords en appuyant sur la pâte à 1 cm du bord (si vous appuyez sur les bords le feuilletage ne lèvera pas et la garniture va déborder). Retirez le surplus de pâte qui dépasse du disque inférieur, passez une couche de dorure et laissez ½ heure au frigo.

Préchauffez le four à 180°C. Sortez la galette du frigo, passez une deuxième couche de dorure, faites des motifs sur la pâte à l'aide d'un couteau (attention, entaillez juste la pâte ne la coupez pas) et enfournez à 180°C pendant 25 à 30 minutes selon votre four.