

Galette des rois à la crème de marrons



Pour 4/6 personnes :

- 2 pâtes feuilletées HERTA
- 1 fève
- 2 jaunes d'oeuf

Pour la crème :

- 100 g de crème de marrons
- 100 g de fromage blanc

La veille :

Préchauffer le four à 180°C pendant 10 min. Préparer la crème : dans un saladier, fouetter la crème de marrons et le fromage blanc jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.

Poser la première pâte dans le moule à tarte avec sa feuille de cuisson. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette. Etaler la crème aux marrons. Glisser la fève dans la crème.

Déposer la seconde pâte. Replier la bordure pour bien souder les pâtes.

Badigeonner la galette avec l'oeuf battu. (c'est pour la faire dorer). Faire un décor de hachures ou de croisillons avec la pointe du couteau.

Faire cuire la galette en baissant le four à 170°C environ 25 min jusqu'à ce que le dessus soit bien gonflé et doré.

Le jour même :

Préchauffer le four sur position grill à 180°C. Badigeonner de jaune d'oeuf et placer la galette dans le four pour 5 min. Servir tiède ou laisser refroidir à température ambiante.