

Galette des rois cévenole



Pour 6 personnes :

- 2 pâtes feuilletées prêtes à dérouler de bonne qualité comme HERTA
- 1 boîte de crème de marron de 400 g
- 100 g de beurre mou
- 100 g de poudre de noisette ou d'amande
- 2 oeufs entiers + 2 jaunes d'oeufs (pour la dorure)
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cuillère à café de sucre en poudre (pour la dorure)
- 1 fève

Préchauffez le four à 180°C (Th. 6) pendant 10 min.

Mélangez 2 oeufs entiers à la crème de marron, le beurre fondu (au micro-ondes) et la farine. Ajoutez la poudre de noisette ou d'amande. Bien mélanger.

Beurrez un moule à tarte, déroulez une pâte dans le moule, étalez la préparation sur la pâte en laissant 2 cm au bord. Incorporez la fève.

Battez les jaunes d'oeufs dans 1 bol puis avec un pinceau badigeonnez le bord de la pâte.

Déroulez la 2ème pâte par-dessus et soudez les bords en les retournant l'un sur l'autre. Tapotez très légèrement du bout des doigts pour que la pâte colle à la crème (pour éviter les bulles d'air).

Mélangez aux jaunes d'oeufs restants une c. à café de sucre en poudre et badigeonnez tout le dessus de la pâte. Faites des stries sur le dessus avec la pointe d'un couteau (sans couper la pâte).

Baissez le four à 170°C et enfournez pour 25 min. Surveillez la cuisson pour éviter que la galette ne brunisse trop. Laissez refroidir et dégustez.