

Galette aux marrons-orange et noisettes caramélisées

Pour une grande galette

500g de pâte feuilletée

200g de crème de marron

1 zeste orange

80g de noisettes caramélisées

Crème d'amande

75g de beurre mou

60g de sucre en poudre

75g de poudre de noisette

2 œuf

1 jaune pour la dorure

Préparez la crème d'amande : Mélangez le beurre et le sucre, ajoutez la poudre d'amande et les œufs.

Incorporez la crème de marron à la crème d'amande, ajoutez le zeste d'orange finement râpé.

Partagez la pâte feuilletée en deux pâtons et étalez-les en deux disques de 28 et de 30 cm de diamètre.

Déposez le plus petit disque de pâte sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, et étalez la garniture dessus en laissant le bord libre sur 2 cm. Déposez la fève et répartissez les noisettes caramélisées par dessus. Humidifiez légèrement la bordure et refermez la galette avec le deuxième disque de pâte, appuyez sur les bords pour les soudez et "chiquetez" le pourtour en faisant de petites incisions avec un couteau.

Décorez la galette en traçant des lignes sur la pâte avec le dos d'un couteau, dorez-la avec un œuf battu et hop au four à 200°C pendant 20 à 25 minutes.