

Galette de rois orange confite et fève tonka

Ingrédients

400g de pâte feuilletée

Crème d'amande

750g de beurre mou

60g de sucre en poudre

75g de poudre d'amande

1 œufs

Crème pâtissière

1 jaune d'œuf

15g de maïzena

25g de sucre en poudre

100 ml de lait

1 fève tonka

50g d'écorces d'orange confites

Coupez les écorces d'orange confites en petits morceaux.

Préparez la crème pâtissière : fouettez le jaune d'œuf et le sucre, ajoutez la maïzena et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Versez le lait dans une casserole râpez la fève tonka sur le lait et portez à ébullition. Versez le lait chaud sur la préparation précédente, mélangez puis reversez le tout dans la casserole, faite chauffer à feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à ce que le mélange nappe la cuillère. Laissez refroidir complètement

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

Mélangez les deux crèmes, et incorporez-y les morceaux d'écorces confites.

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 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.