

Galette des rois au citron vert, yuzu et sésame

Pour 6 personnes

400g de [pâte feuilletée](#)

75g de *beurre mou*

60g de *sucre en poudre*

75g de *poudre d'amande*

1 *œuf*

115g de [curd de citron vert](#)

Zestes de yuzu séchés

3 *cuil à soupes rases de graines de sésames*

1 *œuf pour la dorure*

Préparez la crème d'amande : Mélangez le beurre mou et le sucre, ajoutez la poudre d'amande et l'œuf. Incorporez le curd et les zestes de yuzu. Mélangez bien et réservez au frigo.

Torréfiez les graines de sésame à sec dans une poêle, sur feu moyen jusqu'à ce qu'elles se colorent. Réservez.

Étalez la pâte feuilletée en deux fois et découpez deux disques de pâte l'un de 22cm de diamètre et l'autre de 24cm 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 graines de sésame torréfiées sur la garniture 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 35 à 40 minutes selon votre four.