

Galette des rois, la Canadienne

Pour 4 à 6 personnes

400g pâte feuilletée

Crème d'amande

50g de beurre mou

40g de sirop d'érable

70g de poudre de noix de pécan

1 œuf

1 petite poignée de noix de pécan concassées

80g de compote de poire

1 jaune d'œuf pour la dorure

Préparez la frangipane : Mélangez le beurre et le sirop d'érable, ajoutez la poudre de noix de pécan et les œufs. Mélangez pour obtenir un mélange homogène puis incorporez la compote de poire.

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, saupoudrez de noix de pécan concassées 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, avec le dos de la lame d'un couteau dessinez des motifs sur la pâte et entaillez le pourtour, posez une deuxième couche d'œuf battu et enfournez à 180°C pendant 35 à 40 minutes.