

Galette orange-pain d'épice

Pour 6-8 personnes

500g de [pâte feuilletée](#)

Crème pâtissière

1 jaune d'œuf

115ml de lait

55g de sucre

25g de maïzena

2 cuil à café rase de poudre d'épice à pain d'épice

Crème d'amande

75g de beurre mou

60g de cassonade

75g de poudre de noisette

1 œuf

le zeste d'une orange

1 œuf battu pour la dorure

Pour 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 et portez-le à ébullition. Versez le lait chaud sur la préparation précédente, incorporez la poudre d'épices, mélangez puis remettez sur le feu. Laissez cuire à feu moyen sans cessez de remuez jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe la cuillère. Filmez au contact et laissez refroidir.

Préparez la crème d'amande : Mélangez le beurre mou et le sucre, ajoutez la poudre de noisette, le zeste d'orange finement râpé et l'œuf.

Incorporez la crème pâtissière à la crème d'amande et mélangez bien, filmez au contact et réservez au frigo.

Étalez une pâte feuilletée et découpez 1 rond de pâte de 24 cm de diamètre en vous aidant d'un cercle à tarte, puis découpez 1 autre disque un peu plus grand que le précédent.

Déposez le petit disque de pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson, piquez-le et garnissez-le de frangipane à l'aide d'une poche à douille, en laissant le bord libre sur 2cm.

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.