

Galette des rois crème de marrons et framboises

Pour une grande galette

500g de pâte feuilletée

100g de crème de marron

1 poignée de framboises surgelées

3-4 marrons glacés en brisures

Crème d'amande

35g de beurre mou

30g de sucre en poudre

35g de poudre d'amande

1 œuf

1 jaune pour la dorure

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

Incorporez la crème de marron à la crème d'amande

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. A l'aide d'un emporte-pièce de 10cm de diamètre découpez un disque au centre de vos deux pâte feuilletée.

Étalez la garniture sur le plus petit disque de pâte en laissant un bord libre de 1.5 à 2 cm autour et au centre de la couronne. Déposez la fève et répartissez les framboises surgelées émiettées et les brisures de marrons glacés.

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. Dans les chutes de pâte, découpez des motifs à l'aide d'emporte-pièce et déposez-les sur la galette, piquez la pâte et passez une couche de dorure et laissez ½ heure au frigo.

Préchauffez le four à 200°C et quand il est chaud enfournez la galette pour 20 à 25 minutes de cuisson selon votre four.