

Galette des rois citron-noisette

Pour 4 à 6 personnes

250g de pâte feuilletée

100g de [praliné](#)

3 cuil à soupe de marmelade de citron

Crème de noisette

35g de beurre mou

30g de sucre en poudre

35g de poudre de noisette

1 œuf

1 jaune pour la dorure

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

Incorporez le praliné à la crème d'amande

Étalez la pâte feuilletée et formez un disque de 28cm de diamètre environ.

Répartissez la garniture noisette au centre de la pâte et étalez la marmelade de citron par dessus. Découpez les deux bords libres de chaque cotés de la garniture en lamelles de 1.5 à 2cm de large et rabattez-les sur la garniture en les tressant. 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.