***Galette caramel-clémentine-noisette***

***Pour 6 personnes***

500g de [*pâte feuilletée*](http://redirect.viglink.com/?format=go&jsonp=vglnk_157952907188111&key=fc09da8d2ec4b1af80281370066f19b1&libId=k5mito3601012xfw000DAi8m10n1v&loc=http%3A%2F%2Fla-gourmandiseest-un-jolidefaut.com%2F2020%2F01%2Fgalette-de-rois-aux-pralines-roses.html&v=1&out=http%3A%2F%2Fla-gourmandiseest-un-jolidefaut.over-blog.com%2Farticle-pate-feuillete-105678469.html&ref=http%3A%2F%2Fla-gourmandiseest-un-jolidefaut.com%2F&title=Galette%20de%20rois%20aux%20pralines%20roses%20-%20la%20gourmandise%20est%20un%20joli%20d%C3%A9faut&txt=p%C3%A2te%20feuillet%C3%A9e)

Marmelade de clémentines

(il y en aura plus que nécessaire)

5 clémentines

100g de sucre

Le jus d'1/2 citron

1/2 cuil à café d'extrait de vanille liquide

Crème de noisette

50 g de beurre

30 g de sucre glace

1 œuf

50 g de poudre d’amandes

6 g de Maïzena

Crème pâtissière au caramel

60 g de sucre

60 g de lait

2 œufs

16 g de Maïzena

1 œuf pour la dorure

Marmelade de clémentines (la veille): Epluchez les mandarines, séparez les quartiers et coupez-les en deux.

Dans une casserole versez le sucre, la vanille liquide, le jus de citron et les morceaux de clémentine. Mélangez et portez à ébullition puis laissez compoter pendant 20 minutes en mixant le tout à mi-cuisson à l'aide d'un mixeur à bras. Versez dans un pot propre et sec, fermez-le et réservez.

Pour la crème pâtissière : Versez le sucre dans une casserole et réalisez un caramel à sec. En attendant faites chauffer le lait au micro onde.

Quand le caramel est prêt, versez le lait chaud dans la casserole (attention aux projections), si le caramel cristallise, faites le fondre en remuant l'ensemble à feu doux.

Fouettez le jaune d’œuf et la  maïzena, versez le lait au caramel et mélangez puis remettez sur le feu. Laissez cuire à feu moyen sans cesser 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, la maïzena et l'œuf. Incorporez la crème pâtissière au caramel, mélangez bien et réservez au frigo.

Etalez la pâte feuilletée en deux fois et découpez deux disques de pâte, l’un de 20cm de diamètre et l’autre de 22cm de diamètre. Piquez le plus petit disque avec une fourchette, déposez-le sur une plaque de four recouverte de papier cuisson puis répartissez une couche de marmelade et  sur la pâte en laissant un pourtour libre de 2 cm. Recouvrez la marmelade de frangipane noisette-caramel, placez la fève et recouvrez le tout avec le deuxième 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, faites des motifs sur la pâte à l’aide d’un couteau (attention, entaillez juste la pâte ne la coupez pas), passez une deuxième couche de dorure et  enfournez à 170°C en chaleur tournante (ou 180°C en chaleur statique) pendant environ 1 heure.