

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GALETTE DES ROIS AU MARRON

**Pour 4 personnes - pour un cercle à tarte de 16cm de diamètre :
200g pâte feuilletée - 80g crème pâtissière - 80g crème de marron - 30g pâte de marron - 25g crème fraîche épaisse -**

Etaler sur le plan de travail deux cercles de pâte feuilletée, l'un de 16cm, l'autre de 18cm. Les poser sur une feuille de papier sulfurisé, lui-même posé sur une plaque à pâtisserie. Entreposer au réfrigérateur 30 minutes. Préchauffer le four à 180° (th.6).

Pendant ce temps, mixer la crème pâtissière, la crème de marron, la pâte de marron et la crème fraîche.

Sortir la plaque à pâtisserie du réfrigérateur. À l'aide d'une cuillère à soupe déposer à 2cms du bord de la plus petite pâte le mélange mixé. Mettre la fève à l'intérieur. À l'aide d'un pinceau dorer au jaune d'oeuf le tour de 2cms sans déborder (sinon la pâte ne monte pas régulièrement. Poser sur le tout la 2ème pâte délicatement bord sur bord. Appuyer fortement sur le tour. Dorer au jaune d'oeuf la galette. Décorer à l'aide d'un couteau, d'une aiguille à brider ou autre. Chiqueter le tour légèrement.

Enfourner et cuire 25 à 30 minutes (suivant le four).

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr