



GALETTE DES ROIS PRALINE/ABRICOT

350 g de pâte feuilletée - une compotée d'abricots : abricots cuits rapidement avec un peu de sucre (cet été et mis à congeler) –

Pour la crème de noisette : 1 oeuf - 60 g de poudre de noisette - 60 g de sucre semoule - 60 g de beurre ramolli - 1 c à c de rhum brun - 1 c à s de pâte de praliné (ma touche personnelle) –

Préparer la crème de noisette : avec un fouet travailler le beurre pour obtenir une pommade. Ajouter l'oeuf, mélanger bien, puis verser le sucre, le rhum, la poudre de noisette et le pralin. Lisser au fouet afin d'obtenir une crème bien homogène.

Fariner le plan de travail, partager votre pâte en deux, étaler deux disques dont l'un est légèrement plus grand (personnellement, je l'ai faite carrée). Répartir la crème de noisette à 2 cm du bord. Disposer les abricots sur la crème. N'oubliez pas la fève!

Passer autour sans déborder, au pinceau, du jaune d'oeuf. Poser délicatement dessus l'autre disque. Faire bien adhérer en appuyant tout le pourtour. Dorer avec du jaune d'oeuf toute la galette. Décorer. Mettre au réfrigérateur une 1/2 heure minimum.

Mettre au four préchauffé à 200° (th.6-7). Cuire 30 minutes.