

Galette des rois créole

C'est l'Épiphanie, il est donc l'heure de passer à la chasse aux fèves !!!

Ici ce sera une version exotique avec en plus des incontournables amandes, de la noix de coco, du rhum blanc et de la banane fraîche.

Merci à mes amis testeurs lors de cette belle soirée à Cressin Rochefort !!

Ingrédients :

- * 2 pâtes feuilletées
- * 75g de beurre pommade
- * 75g de sucre
- * 50g d'amandes en poudre
- * 50g de noix de coco râpée
- * 2 œufs + 1 jaune d'œuf pour la dorure
- * 2 cuillères à soupe de rhum blanc
- * 1 banane
- * 1 pincée de sel fin
- * 2 fèves et 2 couronnes



Préparation :

Dans un saladier, mélanger énergiquement au fouet le beurre pommade et le sucre.

Ajouter ensuite les 2 œufs et bien incorporer.

Ajouter ensuite l'amande en poudre, la noix de coco et le rhum. Bien mélanger.

Peler la banane et la couper en rondelle d'un centimètre environ.

Mettre une pâte feuilletée sur une tôle recouverte de papier sulfurisé.

Etaler dessus cette crème exotique. Laisser 1 à 2cm de bord sans garniture.

Disposer les rondelles de banane sur le pourtour de la galette dans la crème. Les espacer régulièrement.

Mettre les 2 fèves sur la bordure de cette garniture.

Humidifier le pourtour nu de la pâte feuilletée avec de l'eau.

Déposer délicatement la 2^{ème} pâte par-dessus.

Bien souder les bords et l'ourler.

Badigeonner avec le jaune d'œuf mélangé avec du sel.

Mettre au frigo pour une heure minimum (idéal de la préparer la veille).

Préchauffer le four à 200°C.

Dorer à nouveau avec le jaune d'œuf salé restant.

Avec la pointe d'un couteau, côté non tranchant, tracer un quadrillage (ou tout autre dessin) sur cette 2^{ème} pâte.

Faire 5 à 6 petites entailles espacées à la surface de la galette.

Enfourner pour 10 minutes à 200°C puis encore 30 à 35 minutes à 180°C.

C'est cuit quand la galette est bien gonflée et dorée.

Laisser refroidir un peu avant de déguster.

Si elle est trop froide, repasser-la un peu au four avant de la servir.

Astuces :

Attention à ne pas faire couler du jaune d'œuf sur les bords, sinon, cela empêcherait la pâte de bien gonfler.

Si vous aimez la banane, vous pouvez en mettre une moitié supplémentaire.

Vous pouvez aussi découper la banane en petits cubes que vous éparpiller sur l'ensemble de la galette.