

Galette des rois à la frangipane crème de marrons

Ingrédients

- .2 pâtes feuilletées
- .1 œuf
- .100 g de beurre mou
- .125 g de poudre d'amande
- .200 g de crème de marrons + 40 g de sucre
- .1 C.S de farine
- .1 jaune d'œuf pour la dorure
- .1 C.S de cognac (facultatif)



Préparation

- 1.dans un cul de poule mélanger le beurre mou, le sucre, la poudre d'amande, l'œuf, la crème de marron et la farine à l'aide d'un fouet.
- 2.sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson, déposer le premier cercle de pâte. Humidifier les bords de la pâte et étaler la préparation amande /crème de marron jusqu'à 2 cm du bord de la pâte.
- 3.déposer la seconde pâte dessus et appuyer sur tout le pourtour de la galette pour coller les deux pâtes.
- 4.badigeonner d'un mélange jaune d'œuf et d'une cuillère de lait le dessus de la galette. A l'aide d'un petit couteau dessiner le motif de son choix.
Mettre au frigo au moins une demi-heure. Préchauffer le four à 220°.
- 5.Sortir la galette, la rebadigeonner et la remettre au frigo 10 minutes minimum. Enfourner la galette **10 minutes, redescendre la température à 180° et laisser cuire encore 20 minutes.**

Déguster tiède ou à température ambiante.