

Janvier est arrivé ! Et avec lui, pour les grands gourmands, la fameuse galette des rois

Nous vous proposons cette déclinaison de galette des rois, à déguster tiède ou froide

Galette des rois à la normande

Ingrédients : *Pour 8 personnes*

- 2 pâtes feuilletées
- 4 poires
- Le jus d'un citron
- 125 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre mou
- 1 œuf
- 2 jaunes d'œufs
- 1 c. à soupe de kirsch
- 2 c. à soupe de farine



Préparation : 45 minutes **Cuisson :** 30 minutes

Travaillez le beurre au fouet.

Ajoutez le sucre en continuant de battre jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.

Ajoutez l'œuf entier, en ne cessant de battre, puis un jaune d'œuf, le kirsch, la poudre d'amandes et la farine. Fouettez bien.

Pelez et coupez en deux les poires. Épépinez-les et coupez-les en fines lamelles.

Arrosez les lamelles de poires avec le jus de citron pour éviter qu'elles ne noircissent.

Préchauffez le four à 200°C.

Déroulez une première pâte feuilletée dans un moule à tarte recouvert de papier cuisson.

Étalez la crème d'amandes sur le fond de pâte.

Glissez la fève sur la crème d'amandes en l'enfonçant légèrement.

Recouvrez la crème avec les lamelles de poires.

Déroulez la seconde pâte feuilletée sur la garniture et faites-la adhérer à la première pâte en appuyant avec vos doigts.

Mélangez le jaune d'œuf restant avec un peu d'eau. Badigeonnez-en sur le dessus de la galette.

Dessinez des rayures sur la galette avec la pointe du couteau, sans percer la pâte.

Enfournez pendant 12 à 15 minutes, puis baissez la température du four à 180°C et poursuivez la cuisson encore 25 à 30 minutes.

Régalez-vous !