

Galette à la noisette



Pour 3 galettes de 24cm de diamètre

Pâte feuilletée:

1000 g de pâte feuilletée

Crème Noisette:

500 g de Nosetto Braun
 100 g d'œuf
 250 g d'eau
 250 g de crème pâtissière réalisée à partir d'une préparation pour crème pâtissière à chaud ancel

Etaler la pâte sur 2 mm d'épaisseur puis détailler 6 fonds de 24 cm de Ø. Laisser reposer environ 30 minutes au réfrigérateur

Réaliser la crème pâtissière selon votre recette habituelle. Laisser refroidir. Mélanger le Nosetto avec les œufs et l'eau. Incorporer la crème pâtissière préalablement lissée. Faire monter 1 min au batteur.

Montage et finition:

Disposer 3 fonds de pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier cuisson. Dorer les bords au pinceau. A l'aide d'une poche à douille, dresser la crème noisette en spirale en partant du centre jusqu'à environ 3 cm du bord de la pâte. Recouvrir les galettes avec les 3 fonds de pâte feuilletée restants puis sceller les bords en appuyant avec les doigts et en veillant à ne pas faire ressortir la garniture. Chiqueter les bords à l'aide d'un couteau d'office puis dorer le dessus. A la pointe d'un couteau, dessiner une rosace en incisant très légèrement la pâte. Cuire 35 à 45 min à 220°C dans un four à chaleur tournante.

