

La galette des rois à la crème de marron

Ingrédients :

2 pâte feuilletées (faites maison ou du commerce)
200g de poudre d'amande
200g de crème de marron
60g de beurre
40g de rhum
1 oeuf



Préparation :

Faire fondre 60 gr de beurre **4 Min 60° Vit 2...** puis rajouter la poudre d'amande, l'oeuf et la crème de marron, le Rhum... **Mélanger 20 sec à Vit 4.**

Mettre la préparation dans une poche à douille.

Déposer les disques de pâte feuilletée sur du papier sulfurisé.

Recouvrir avec la deuxième pâte feuilletée et dessiner des rosaces, badigeonner d'un oeuf battu. Bien souder les bords. Enfourner pour 25 minutes à 180°



Recette Offerte par Jean-Bernard Hallez Votre Conseiller Expert... 06-72-91-04-43