

Doudou Galette

Source : [baiona](#). La meilleure recette de Galette créole des Rois de tous les temps...



Démonstration : NaNa

Matos : du rhum, une balance, un batteur, un pinceau, un couteau.

Achats :

2 pâtes feuilletées, 3 œufs, 125 g de beurre, 125 g de sucre, 35 g de noix de coco râpée, 90 g de poudre d'amande, 1 bouchon de rhum, 1 banane, 40 g de pain d'épice, du chocolat noir



Préparation de la garniture:

Mélanger le beurre (ramolli) et le sucre en pommade.

Ajouter 2 œufs, mélanger.

Ajouter la poudre d'amande, la poudre de coco, mélanger, puis le rhum, mélanger.



Etaler une pâte feuilletée.

A l'aide d'un pinceau, humidifier tout le tour de la pâte sur une largeur d'un cm environ.

Etaler la garniture jusqu'à la bande humidifiée. Ajouter le pain d'épice coupé en morceaux, la banane coupée en rondelles et la fève. Faire fondre le chocolat avec un peu d'eau, puis l'étaler sur la préparation.



Recouvrir avec la 2^{ème} pâte feuilletée.

A l'aide d'un couteau, face non coupante, et de l'index et du majeur, rabattre les côtés de la galette en faisant une sorte d'incision, et en appuyant légèrement afin de souder les bords de la galette.



A l'aide du couteau, toujours face non coupante, dessiner sur la galette - ce que vous voulez - et faire une incision dans le milieu de la galette pour laisser la vapeur s'évaporer lors de la cuisson. Badigeonner la galette avec un jaune d'œuf (et un peu d'eau pour le rendre plus liquide). La laisser reposer 1 heure au frigo.

Préchauffer le four 10 min à 200°C. Badigeonner une dernière fois avec un jaune d'œuf (et un peu d'eau) avant d'enfourner. Mettre la galette au four 10 min à 180°C, puis 30 min à 160°C. Dix minutes avant la fin de la cuisson, rajouter un peu de sucre glace sur la galette. Déguster tiède.