

Galette Cévenole

Pour 8 personnes



Ingrédients :

1 c. à café de lait
1 belle cuillère à soupe de farine
1 c. à soupe de rhume (facultatif)
2 plaques de pâte feuilletée au beurre
2 œufs, plus 2 jaunes d'œufs
80 gr de beurre
80 gr de sucre
80 de marrons glacés (env. 5 marrons)
120 gr d'amandes en poudre
150 gr de crème de marrons

Préparation :

- Dans un saladier, battre 2 œufs et le jaune d'œuf. Ajouter la poudre d'amande et battre le mélange pour obtenir une texture homogène.
- Faire fondre le beurre puis l'ajouter au contenu du saladier, avec le sucre et la farine.
- Mélanger puis ajouter la crème de marrons (et le rhum). Mélanger à nouveau.
- Couper les marrons glacés en petits dés et les ajouter à la préparation.
- Dérouler une pâte feuilletée sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé. Préchauffer le four à 210°C (Th. 7).
- Étaler la préparation uniformément en laissant 2 cm sur les bords de la pâte. Mouiller les bords avec un peu d'eau et recouvrir de la 2^{ème} pâte feuilletée. Rouler les deux pâtes avec les doigts pour définir une bordure.
- Dans un petit ramequin, battre le dernier jaune d'œuf et badigeonner le dessus de la galette avec le mélange.
- À l'aide d'un couteau, faire une petite cheminée au centre de la galette pour éviter qu'elle ne gonfle trop. Décorer en réalisant des motifs avec la pointe d'un couteau.
- Passer au four 20 minutes. À la sortie du four, laisser tiédir avant de déguster.