



Galette des rois noisettes et crème de marrons et galette pommes-poires spéculoos

Galette des rois noisettes et crème de marrons (pour 4 personnes)

- 2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre
- 150 g de beurre mou
- 150 g de cassonade
- 150 g de noisettes en poudre
- 3 œufs
- 1 càs de rhum
- 400 g de crème de marron
- 10 cl de crème fraîche
- 2 càs de lait
- 1 jaune d'œuf
- 2 càs de lait
- Une fève

1/ Dans un saladier, mélangez le beurre mou, la cassonade, la poudre de noisettes, le rhum et les deux oeufs.

2/ Déroulez la pâte dans un moule à tarte et étalez la crème de marron sur un des rouleaux de pâte feuilletée et par-dessus, ajoutez la crème à la noisette.

3/ Placez la fève. Et recouvrez du deuxième rouleau en refermant bien les deux pâtes l'une sur l'autre.

4/A l'aide d'un pinceau, étalez le jaune d'oeuf mélangé au lait sur la galette pour que la croûte soit bien dorée. Faites un petit trou au centre et faites des dessins sur la pâte à l'aide d'un couteau, en prenant soin de ne pas l'ouvrir entièrement.

5/ Enfournerez 30 minutes à 180°.



Galette pommes poires spéculoos (pour 4 personnes)

- 2 pâtes feuilletées pur beurre
- 2 pommes belles de boskoop
- 3 poires doyennes
- 3 càs sucre de canne
- 1 gousse de vanille
- 8 biscuits spéculoos
- 3 càs de pâte de spéculoos
- Beurre
- 1 jaune d'oeuf
- 1 pincée de sucre
- 1 fève

1/ Epluchez les poires et les pommes et détaillez-les en petits morceaux. Faites-les revenir à la poêle dans du beurre et ajoutez-y le sucre de canne.

2/ Fendez la gousse de vanille et grattez les grains pour les incorporer aux fruits. Laissez compoter une quinzaine de minutes.

3/ Emiettez les spéculoos et ajoutez-les au mélange de poires et pommes.

4/ Déroulez une pâte feuilletée dans un moule et étalez la pâte de spéculoos. Ajoutez ensuite le mélange de fruits, en n'oubliant pas d'incorporer la fève.

5/ Recouvrez de la deuxième pâte feuilletée et soudez-là bien à la première (à l'aide d'un peu d'eau si nécessaire).

6/ Badigeonnez du mélange jaune d'oeuf et sucre, à l'aide d'un pinceau, et enfournez 30 minutes à 180°.

7/ Servez la galette pommes-poire tiède avec une boule de glace vanille travaillée au biscuit spéculoos.

6/ Laissez refroidir la galette châtaignes –noisettes et dégustez.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_galette-des-rois-noisettes-et-creme-de-marrons-et-galette-pommes-poire-speculoos?id=9176700&emissionId=5931