



## Galette des rois pécans TM

### Ingredients

#### Crème pâtissière

235g de lait  
25g de maïzena  
1 jaune d'oeuf  
1 oeuf  
20g de sucre  
50g de praliné pécans

#### Crème de pécans

70g de sucre  
70g d'oeuf  
70g de noix de pécans  
70g de beurre mou

#### Pâtes et dorure

2 pâtes feuilletées  
1 jaune d'oeuf  
1 cuillère à soupe de lait

#### Sirop pour briller

50g de sucre  
50g d'eau

### Crème pâtissière

La recette du praliné pécans ICI

Mettre tous les ingrédients dans le bol 5min/90°C/vitesse 4

Filmer au contact et laisser refroidir

### Crème de pécans

Dans le bol, mettre les noix de pécans 3 coups de turbo pour les réduire en poudre

Débarasser la poudre de pécans

Dans le bol mettre le fouet, le beurre mou et le sucre 8s/vitesse 3.5

Ajouter l'oeuf 8s/vitesse 3.5

Puis la poudre de pécans 8s/vitesse 3.5

Ajouter cette préparation à la crème pâtissière en mélangeant bien et vous obtenez une FRANGIPANE

### Montage

- Pour une galette de 26 cm -

Préchauffer le four à 190°C

Étaler la pâte feuilletée et découper un cercle de 26 cm, procéder de même pour les 2

Garnir la pâte du dessous de frangipane, laisser 1cm de bordure pour souder

N'oubliez pas de mettre la fève

Recouvrir de la seconde pâte feuilletée et appuyer au doigt pour souder les 2 pâtes

Faire des encoches au couteau tout le tour pour souder encore mieux en plus de faire joli

A l'aide d'un cure dent faire 3 trous espacés sur la pâte du dessus

Dessiner avec la pointe d'un couteau quadrillage, rosace ou ce qui vous plaît sur la pâte du dessus

Mélanger le jaune d'oeuf et la cuillère à soupe de lait

Avec l'aide d'un pinceau badigeonner la galette

Enfourner pour environ 35 à 40 minutes

---

### Sirop (pour briller)

Faire chauffer le sucre et l'eau jusqu'à ébullition puis à feu doux jusqu'à obtention d'un sirop qui nappe la cuillère

Avec un pinceau badigeonner le dessus de la galette avec le sirop pour faire briller

---