

**Ingrédients**
POUR 6 PERSONNES**Ingrédients avec le Kit
Galette des Rois
Croustipate**

Kit Galette des Rois Croustipate : 1 pièce

Pour la frangipane
Beurre: 70g
Oeufs : 1 pièce
Eau: 2 à 3 càs**Pour la crème**
Paires : 3 pièces
Sucre semoule : 50 g
Beurre doux : 10g
Jaunes d'oeufs : 1 pièce

Réalisée avec : Feuilletée



ou avec : Brisée

**Ingrédients sans le Kit
Galette des Rois
Croustipate:**Rouleaux de pâte Feuilletée au beurre
frais Croustipate: 2 pièces
Oeufs: 3 pièces
Sucre semoule: 150g
Poudre d'amande: 150g
Beurre doux: 150g**Pour la crème :**
Paires: 3 pièces
Sucre semoule: 50g
Beurre doux: 10g
Jaune d'oeuf: 1 pièce**La Recette** Préparation : 30 mn  Cuisson : 55 mn  Repos : 90 mn

1.

Pour une préparation avec le Kit Galette des Rois Croustipate:

1. Dans un bol, couper en morceau 70g de beurre et laisser le ramollir pendant 30 min (ou 30 secondes au Micro-ondes à 600W) puis fouetter le vigoureusement, ajouter 1 oeuf et, progressivement, verser le mix pour frangipane en mélangeant énergiquement.
2. Si la frangipane est trop compacte ajouter 2 à 3 cuillères à soupe d'eau. Laisser reposer quelques minutes.
3. Éplucher 3 poires et les couper en fines lamelles.
4. Mettre le sucre dans une poêle et le faire chauffer à feu vif. Le laisser fondre puis se transformer en caramel. Ajouter alors le beurre, puis les poires et laisser cuire à feu doux pendant environ 5 min.
5. Débarrasser ensuite sur une plaque et laisser refroidir.
6. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
7. Sortir les pâtes feuilletées du réfrigérateur, dérouler une des deux pâtes et la déposer sur une plaque allant au four avec sa feuille de cuisson (remettre la seconde au réfrigérateur le temps de travailler la première pâte). Piquer la pâte à l'aide d'un couteau (5 trous au centre).
8. Fouetter le jaune d'oeuf avec un peu d'eau, puis passer un peu de dorure sur le pourtour du 1er disque de pâte. Répartir la crème sur 1cm d'épaisseur et jusqu'à 2 cm du bord (ne pas oublier la fève) puis la parsemer de lamelles de poires caramélisées .
9. Poser ensuite le 2e disque dessus et bien souder les bords pour fermer la galette.
10. Retourner la galette et marquer les bords en les quadrillant avec la lame d'un couteau dans un sens puis dans l'autre. Dorer le dessus et laisser reposer au frais pendant 30 min.
11. Dorer ensuite de nouveau la galette et réaliser des dessins avec la lame d'un couteau. Enfournier à 180 °C pendant 40 min.
12. Laisser tiédir avant de déguster.

2.

Pour une préparation sans le Kit Galette des Rois Croustipate:

1. Travailler le beurre jusqu'à ce qu'il ramollisse, puis ajouter le sucre et mélanger. Ajouter ensuite la poudre d'amande puis les oeufs un par un. Réserver la crème d'amande au frais.
2. Éplucher 3 poires et les couper en fines lamelles.
3. Mettre le sucre dans une poêle et le faire chauffer à feu vif. Le laisser fondre puis se transformer en caramel. Ajouter alors le beurre, puis les poires et laisser cuire à feu doux pendant environ 5 min.
4. Débarrasser ensuite sur une plaque et laisser refroidir.
5. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
6. Fouetter le jaune d'oeuf restant avec un peu d'eau, puis passer un peu de dorure sur le pourtour du 1er disque de pâte. Répartir la crème sur 1 cm d'épaisseur (ne pas oublier la fève), puis la parsemer de lamelles de poires caramélisées. Poser ensuite le 2e disque dessus et bien souder les bords pour fermer la galette.
7. Retourner la galette et marquer les bords en les quadrillant avec la lame d'un couteau dans un sens puis dans l'autre. Dorer le dessus et laisser reposer au frais pendant 30 min.
8. Dorer ensuite de nouveau la galette et réaliser des dessins avec la lame d'un couteau. Enfournier à 180 °C pendant 40 min.
9. Laisser tiédir avant de déguster.

Vous pouvez préparer la galette à l'avance et la congeler avant cuisson.

Retrouvez toutes les informations de la marque sur
www.croustipate.com