



GALETTE DES ROIS « BOURDALOUE »

pour 6 personnes : 1 cercle de 22cm de diamètre –

300g pâte feuilletée - 1 grosse poire - 75g beurre pommade - 60g sucre glace - 2 oeufs - 30g farine - 75g poudre d'amandes - 1/2 càc extrait d'amandes amères - 1 jaune d'oeuf – Mixer ensemble le beurre, le sucre glace, les oeufs, la farine, la poudre d'amandes et l'extrait d'amandes amères. Réserver.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Etaler la moitié de la pâte feuilletée, poser dessus le cercle et découper autour. Poser le fond de pâte sur une plaque à pâtisserie mouillée. Etaler la moitié de la crème à un centimètre du bord. Déposer la fève. Eplucher la poire, la découper en lamelles. Répartir en rosace sur la crème. Dorer au pinceau tout autour. Etaler l'autre moitié de pâte, poser le cercle dessus et découper à un centimètre du bord. Poser délicatement sur l'autre partie en faisant adhérer les bords. Chiqueter tout autour. Dessiner à l'aide du dos d'une lame de couteau le dessus de la galette. Dorer au jaune d'oeuf. Enfourner. Cuire 30 minutes.

A la sortie du four, laisser tiédir avant de déguster.