

Galette feuilletée citron, noisette & gianduja

Catégorie : Pâte feuilletée

Ingrédients

- 350g de farine T55
- 28g de sucre semoule
- 7g de sel fin
- 17,5g de levure de boulanger
- 68g de beurre doux
- 185g de lait entier
- 219g de beurre de tourage
- 95g de jus de citron
- 75g de sucre
- 2 œufs
- 7g de maïzena
- 50g de beurre
- 50g de sucre glace
- 50g d'œuf (environ 1 œuf entier)
- 50g de poudre de noisette
- 5g de farine
- 100g de gianduja
- 35g de fondant blanc
- 25g de sirop de glucose

Préparation

1. dans une casserole et faites cuire jusqu'à obtention d'un caramel.
2. Versez sur une plaque, et laissez refroidir.
3. Quand le caramel est totalement refroidi et durci, cassez-le en morceaux et mixez-le jusqu'à obtention d'une poudre fine.
4. Finitions : Saupoudrez le caramel en poudre à l'aide d'un tamis sur la galette, sans oublier les pourtours et remettez au four à 200°C pendant 3 à 4 minutes en surveillant bien.
5. A la sortie du four, laissez refroidir légèrement, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com