

Galette des rois noisette & caramel (inspiration Michael Bartocetti)

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
- 220g de beurre de tourage
- 100g de crème liquide
- 155g de sucre
- 45g de beurre salé
- 220g de lait entier
- 26g d'œuf
- 14g de sucre semoule
- 20g de maïzena
- 14g de beurre
- 110g de caramel
- 87g de beurre doux
- 75g de sucre glace
- 87g de poudre de noisette
- 10g de maïzena
- 55g d'œuf
- 70g de fondant blanc
- 50g de sirop de glucose

Préparation

1. dans une casserole et faites un caramel.
2. Versez-le sur une feuille de papier sulfurisé et laissez refroidir totalement.
3. Ensuite, coupez en morceaux et mixez pour obtenir une poudre de caramel.
4. Saupoudrez la poudre sur la galette avec un tamis, puis remettez au four à 200°C pendant 2 minutes (à surveiller de près !
5.).
6. Laissez tiédir puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com