

GALETTE À LA NOISETTE

Pour 3 galettes



1. **PÂTE FEUILLETÉE**

1000 g de pâte feuilletée

Etaler la pâte sur 2 mm d'épaisseur puis détailler des fonds de 24 cm de Ø. Laisser reposer environ 30 minutes au réfrigérateur

2. **CRÈME NOISETTE**

500 g de Nosetto Braun

100 g d'œuf

250 g d'eau

250 g de crème pâtissière réalisée à partir d'une préparation pour crème pâtissière à chaud ancél

Réaliser la crème pâtissière selon votre recette habituelle. Laisser refroidir. Mélanger le Nosetto avec les œufs et l'eau. Incorporer la crème pâtissière préalablement lissée. Faire monter 1 min au batteur.

3. **MONTAGE ET FINITION**

Disposer des fonds de pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier cuisson. Dorer les bords au

pinceau. A l'aide d'une poche à douille, dresser la crème noisette en spirale en partant du centre jusqu'à environ 3 cm du bord de la pâte. Recouvrir les galettes avec les fonds de pâte feuilletée restants puis sceller les bords en appuyant avec les doigts et en veillant à ne pas faire ressortir la garniture. Chiqueter les bords à l'aide d'un couteau d'office puis dorer le dessus. A la pointe d'un couteau, dessiner une rosace en incisant très légèrement la pâte. Cuire 35 à 45 min à 220°C dans un four à chaleur tournante.