

Galette des rois, version canadienne

(noix de pécan et sirop d'érable)



Pour 6 à 8 personnes :

2 pâtes feuilletée

1 jaune d'œuf (dorure) + 1 fève !!!

80 g de noix de pécan

Pour le sirop d'érable épaissi : 100 g de sirop d'érable - 4 cl de crème liquide - 1 CC de maïzena

Pour la crème pâtissière : 25 cl de lait - 2 jaunes d'œuf - 50 g de sucre - 10 g de maïzena - 10 g de farine

Pour l'appareil au sirop d'érable : 80 g de beurre mou - 80 g de poudre d'amande - 80 g de noix de pécan torréfiées (40 g de noix moulues + 40 g de noix concassées) - 1 œuf - 20 g de maïzena - **le sirop d'érable épaissi - 80 g de crème pâtissière**

- Préparer le sirop d'érable épaissi : Porter à frémissement, le sirop d'érable et la crème liquide. Diluer la maïzena dans un peu d'eau et l'incorporer à la crème. Mélanger jusqu'à épaississement (consistance d'un caramel crémeux) et réserver.
- Préparer la crème pâtissière : Porter le lait à ébullition. Fouetter les jaunes d'œuf et le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la maïzena et la farine, puis verser le lait chaud par dessus. Faire épaissir sans cesser de remuer. Verser dans un saladier, filmer au contact et laisser refroidir.
- Préparer l'appareil au sirop d'érable : Fouetter le beurre mou avec le sirop d'érable épaissi et refroidi, la poudre d'amandes et noix de pécan et la maïzena. Ajouter un œuf et incorporer 80 g de crème pâtissière froide.
- Étaler une pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier cuisson et humidifier les bords, sur 2 cm d'épaisseur. Verser la garniture au sirop d'érable et parsemer de noix de pécan concassées et la fève !!!
- Recouvrir avec la 2ème pâte feuilletée et appuyer sur les bords pour les souder. Placer 30 minutes au frais.
- Dorer la galette avec un jaune d'œuf et remettre 15 minutes au frais. Remettre un peu de dorure et dessiner le motif choisi sur la pâte, avec la pointe d'un couteau.
- Réaliser une petite cheminée et enfourner (four préchauffé à 180°C), pendant 30 minutes.

