

Galette des rois amandes et sésame

8-10 Personnes 🕒 Préparation : 25 min - Cuisson : 45 min - Repos au froid : 1h

Moule utilisé : toile de cuisson de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

Pour la crème d'amandes et sésame :

- 100g de beurre pommade
- 50g de pâte de sésame Tahin
- 70g de sucre
- 70g de vergeoise blonde
- 3 oeufs
- 160g de poudre d'amandes
- 20g de farine
- 1cc d'extrait de vanille liquide
- 20g de graines de sésame torrédiées

Pour la pâte :

- 2 pâtes feuilletées pur beurre

Pour la crème pâtissière :

- 125g de lait
- 1 jaune d'oeuf
- 30g de sucre
- 10g de fécule de maïs
- 1 oeuf
- 1cs de graines de sésame

Réalisation

***La crème d'amandes et sésame :**

- Dans un cul-de-poule, mélanger au fouet le beurre mou, la pâte de sésame et les sucres.
- Ajouter les oeufs, la vanille puis incorporer la poudre d'amandes, la farine et les graines de sésame. Réserver au frais.

***La crème pâtissière :**

- Dans une petite casserole, verser 100g de lait et le chauffer.
- Dans un cul-de-poule, faire blanchir le jaune d'oeuf avec le sucre, le reste du lait et la fécule.
- Verser le mélange dans la casserole de lait et faire chauffer l'ensemble jusqu'à épaississement.
- Étaler la crème sur une toile de cuisson posée sur une plaque alu perforée et filmer au contact. Réserver au frais 30 min.
- Sortir la crème pâtissière du frigo et la verser dans un cul-de-poule. Lisser au fouet puis ajouter la crème d'amandes au sésame.

Galette des rois amandes et sésame

8-10 Personnes 🕒 Préparation : 25 min - Cuisson : 45 min - Repos au froid : 1h

Moule utilisé : toile de cuisson de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

Réalisation (suite)

*La crème pâtissière (suite) :

- Placer la toile de cuisson nettoyée sur une plaque alu perforée.
- Poser une pâte feuilletée sur la toile de cuisson et dorer les bords à l'oeuf battu.
- Garnir de crème d'amandes sésame en gardant 2 cm de pâte sur les bords.
- Déposer un ou plusieurs fèves selon envie du jour.
- Poser la 2ème pâte feuilletée dessus.
- Dorer la surface à l'oeuf battu et effectuer quelques décorations sur la pâte à l'aide d'un petit couteau à pâtisserie.
- Piquer le dessus et parsemer de graines de sésame.
- Réserver au frais 30 min.
- Passé ce temps, préchauffer le four à 180°C et enfourner durant +/- 45 min.

