

Galette des Rois aux cynorhodons

Ingrédients

2 pâtes feuilletées
3 œufs + 1 jaune pour dorer
125 g de beurre
200 g de poudre d'amandes
2 poires
1 bol de purée de cynorhodons

Préparation

Battre les œufs entiers avec le sucre.

Ajouter le beurre fondu, la poudre d'amandes, la purée de cynorhodons et les poires coupées en petits morceaux.

Foncer un moule à tarte avec l'une des deux pâtes feuilletées. Étaler dessus l'appareil, recouvrir avec l'autre pâte en pinçant les bords pour les souder, tracer un quadrillage sur le dessus à l'aide d'une lame et badigeonner de jaune d'œuf battu.

Faire cuire à four chaud.

Recette : Pascale Burel