

## LA GALETTE DE CHRISTOPHE MICHALAK



### Ingrédients

2 disques de 18 cm de pâte feuilletée  
120 g de beurre demi sel  
120 g de sucre glace  
120 g de poudre d'amande  
2 œufs  
14 g de fécule de maïs  
2 oranges (zestes)  
160 g de crème pâtissière (déjà prête)

### Réalisation

#### **Crème frangipane à l'orange**

Mélanger délicatement le beurre fondu et le sucre glace  
Ajouter la fécule de maïs  
Ajouter 2 œufs et remuer  
Ajouter la poudre d'amande  
Zester 2 oranges  
Verser la crème pâtissière déjà prête et fouetter énergiquement.

#### **Montage de la galette**

Mettre la crème frangipane dans une poche à douille  
Poser un rond de pâte feuilletée, et dresser une rosace de crème frangipane. Ajouter une fève si nécessaire.  
Poser un autre rond de pâte feuilletée par-dessus et faire chiqueter le bord (Souder les 2 de pâte bord à bord et marquer délicatement les bords de la pâte feuilletée)  
*Info recette : chiqueter une galette permet de lui donner forme et souder le feuilletage*  
Dorer la galette avec un jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau  
Faire des virgules sur la pâte feuilletée en partant du milieu avec le dos de la lame pour la décoration.  
Piquer avec le couteau pour faire passer la vapeur  
Mettre au four à 180°C pendant 30 minutes

#### **Dressage**

Mettre la galette sur le support. Saupoudrer la galette de sucre glace.  
Poser une orange coupée en 2 pour la décoration.