

## Galette des rois POIRES, amandes et noisettes

### Ingrédients pour 6 personnes :

50g d'amandes  
50g de noisettes  
70g de purée de noisettes  
2 œufs + 1 pour dorer  
40g de sucre de canne brun  
50g de pralin  
2 poires  
2 cercles de pâte feuilletée  
pur beurre



### Préparation

Torréfier les amandes et les noisettes au four à 170 °C pendant 10 mn. Broyer grossièrement le tout. Battre la purée de noisette avec les œufs et le sucre jusqu'à ce que celui-ci soit fondu. Incorporer le pralin, puis la poudre d'amande-noisette. Peler les poires, ôter les trognons et couper en fines lamelles. Déposer un cercle de pâte feuilletée sur une plaque de cuisson. Répartir la crème de noisette à l'intérieur, en laissant environ 3 cm libres sur les bords. Déposer les lamelles de poire sur la crème. Couvrir du second disque de pâte feuilletée. Souder les bords, en prenant garde de ne pas casser le feuilletage. Dorer à l'œuf et dessiner des motifs à l'aide du côté non tranchant d'un couteau. Dorer à nouveau. Faire cuire la galette au four préalablement préchauffé à 180 °C pendant 35 à 40 mn. Laisser tiédir avant de déguster.