Tartes

Galette des rois banane nutella

1h	20 min	40 min	0	598
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la farce

1. Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
2. Mettre la pâte à tartiner dans un saladier, faire chauffer pendant 1 minute au micro-ondes afin de le ramollir.
3. Ajouter ensuite la poudre d'amandes, les œufs entiers et le sucre, mélanger à l'aide d'un fouet.
4. Mettre le beurre dans un bol, le faire ramollir au micro-ondes. Le verser dans le saladier et mélanger.
5. Etaler une des pâtes feuilletées sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Mélanger les jaunes d'œuf et le lait dans un bol, dorer les bordures avec ce mélange à l'aide d'un pinceau.
6. Etaler la farce au milieu de la pâte à l'aide d'une maryse, sur une épaisseur d'environ 1 cm. Eplucher les bananes et les couper en rondelles à l'aide d'un couteau d'office. Les disposer sur la farce en les enfonçant légèrement.
7. Recouvrir avec le second rouleau de pâte feuilletée. Souder les bordures en les repliant et en appuyant bien avec les doigts.
8. Décorer la surface à l'aide d'un couteau d'office, dorer à l'aide d'un pinceau.

   Enfourner pendant 40 minutes.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la galette

- 120 g **Pâte à tartiner**
- 2 **Banane(s)**
- 125 g **Amande(s) en poudre**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 80 g **Beurre**
- 25 g **Sucre semoule**
- 2 **Pâte(s) feuilletée(s)**

Ingrédients pour la cuisson

- 2 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 2 c. à soupe **Lait demi-écrémé**

Ingrédients pour le dressage

- 1 branche(s) **Menthe fraîche**

9

Étape 2

Dressage

1 Décorer la galette avec un peu de menthe fraîche, la couper en 8 parts. Déguster tiède.