



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.