

## *Galette des Rois au Lémon Curd*



### Ingrédients pour 6 personnes :

- . 2 pâtes feuilletées
- . 1 jaune d'œuf pour dorer
- . 100 gr de poudre d'amande
- . 70 gr de sucre
- . 50 gr de beurre mou
- . 2 œufs
- . 1 fève

### Pour le lémon curd :

- . le jus de 3 citrons ( 130 g de jus)
- . 80 gr de sucre
- . 2 œufs
- . 1 cuillère à soupe de maïzena

Travailler le beurre avec le sucre.

Battre les 2 œufs et les ajouter au beurre j'jusqu'à obtention d'un mélange bien uniforme.

Incorporer ensuite la poudre d'amande et bien mélanger le tout.

Préchauffer le four à 190 ° C. Presser le jus des trois citrons et faire chauffer le jus à feux doux.

Ajouter le sucre et en fouettant ajouter la maïzena tamisé.

Battre les jaunes d'œufs et les mélanger à la préparation sans arrêter de fouetter tout en augmentant le feu.

Le lémon curd va commencer à épaissir.

Retirer du feu quand il commence à avoir une consistance onctueuse.

Laisser refroidir.

Terminer la préparation en ajoutant le lémon curd à la crème aux amandes. Sur la plaque du four, déposer un disque de pâte feuilletée, disposer la préparation sur tout le cercle, ajouter la fève. Couvrir avec l'autre pâte feuilletée, souder les bords.

Dorer avec le jaune d'œuf. Mettre au four 25 minutes.

