

- Cuisson : 30 min
- Difficulté : Très facile
- Origine : Europe, France
- Saison : Hiver
- Spécialité : Française

Ingrédients

pour 8 personnes

- 100 g de noix de coco râpée
- 2 portions de pâte feuilletée
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre glace
- 1 cuillère à café de maïzena
- 2 œufs
- 150 g de crème pâtissière
- 1 jaune d'œuf
- 1 fève

Recette

Préchauffez le four à 250°C (thermostat 8).

Travaillez à la spatule le beurre, le sucre et la maïzena.

Incorporez les œufs battus et la noix de coco râpée. Ajoutez la crème pâtissière et réservez.

Étalez un disque de pâte sur une feuille de papier sulfurisé, badigeonnez le bord avec le jaune d'œuf.

Garnissez avec la crème en laissant un bord libre de 2 cm, ajoutez une fève si vous en avez.

Recouvrez du deuxième disque et soudez fortement les bords. Décorez la surface à l'aide de la pointe d'un couteau.

Badigeonnez au jaune d'œuf et enfournez environ 30 minutes.



Galette des rois à
la noix de coco