



Gâteaux Pithiviers



1h10 **30 min** **40 min** **0** **390**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Pâte

2 Quantité non variable
Pâte(s) feuilletée(s)

Garniture

120 g **Amande(s) en
poudre**

3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

120 g **Sucre glace**

120 g **Beurre**

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Sortir le beurre du réfrigérateur au moins 1 heure à l'avance pour qu'il soit à température ambiante.
- 2 Dans un bol travailler le beurre, la poudre d'amandes et le sucre pour obtenir un mélange homogène.
- 3 Ajouter 2 oeufs battus en omelette et mélanger bien.

Étape 2

Montage

- 1 Poser un disque de pâte feuilletée sur la plaque du four.
- 2 Etaler la crème jusqu'à 2 cm du bord.
- 3 Battre l'oeuf restant en omelette et badigeonner le bord de la pâte à l'aide d'un pinceau.
- 4 Disposer le second disque de pâte feuilletée et souder avec les doigts en appuyant sur les bords.
- 5 Badigeonner le pithiviers avec le jaune d'oeuf et faire de petits dessins à l'aide de la pointe d'un couteau et percer un petit trou au centre du gâteau.
- 6 Cuire la galette 25 minutes dans un four préchauffé à 180°C (Th.6).

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir la galette du four et laisser refroidir avant de déguster tiède ou froid.