



Galette des Rois coco ananas

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 8 personnes

Ingrédients

Pour la crème pâtissière (environ 750 g)

- 60 g de Féculé de maïs Mon Fournil
- 1/2 l de lait
- 1 gousse de vanille
- 3 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre
- 1 pincée de sel

Pour la garniture

- 300 g de crème pâtissière
- 100 g de farine de coco Bio Mon Fournil
- 3 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 150 à 200 g d'ananas coupés en petits dés (frais ou en conserve)
- 2 disques de pâte feuilletée (avec ou sans gluten)
- 1 fève

Préparez la crème pâtissière

1. Mettez le lait dans la casserole et ajoutez la gousse de vanille fendue et grattée. Portez le tout à ébullition sur feu doux pour bien faire infuser la vanille dans le lait.
2. Mettez les jaunes d'œufs dans un saladier, ajoutez le sucre et la pincée de sel puis fouettez l'ensemble. Ajoutez petit à petit la fécule en continuant à fouetter.
3. Retirez la gousse de vanille du lait bouillant et versez sur le mélange aux œufs. Mélangez délicatement au fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène puis remettez le tout dans la casserole.
4. Faites cuire à feu doux sans cesser de mélanger. Laissez cuire jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
5. Réservez au froid en filmant au contact.

Préparez la garniture coco

1. Travailler ensemble le beurre pommade et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajoutez les jaunes puis la farine de coco. Incorporez la crème pâtissière et mélangez.

Montage de la galette

1. Préchauffez votre four à 200°C.
2. Étalez la crème au centre du premier disque de pâte de manière régulière (à la spatule ou à la poche à douille) et ajoutez les dés d'ananas au-dessus. Arrêtez-vous à 2cm du bord. N'oubliez pas de placer la fève.
3. Déposez le deuxième disque de pâte au-dessus et soudez bien les bords. Badigeonnez de jaune d'œuf et dessinez des stries avec le revers d'un couteau.
4. Enfournez pendant 30 à 40min. Baissez le four à 180°C si la galette colore trop (température et temps de cuisson à adapter au four).

Cette recette se réalise avec des produits Mon Fournil, disponible au rayon farines en GMS.