



Galette potimarron-poire et cacahuète

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- Pâte feuilletée
- Espresso
- Cacahuètes

Pour la crème de potimarron

- 300 g de potimarron
- 60 g de sucre
- 1 pistil de safran
- 0,7 g de cardamome

Pour les poires pochées

- 1L d'eau
- 100 g de sucre
- 2 gousses de vanille
- 3 poires (Williams)

Crème de potimarron

1. Eplucher, laver les potimarrons et les couper en cube.
2. Les mettre dans une casserole avec le sucre, le safran et la cardamome.

3. Filmer la casserole et laisser au frigo une nuit. Le lendemain mettre la casserole à cuire (encore filmer) sur feu doux pendant environ 20 minutes, enlever la cardamome et mixer avec 10 g de beurre et laisser refroidir.

Poires pochées

1. Laver et éplucher les poires et les conserver 5 minutes dans de l'eau glacée.
2. Mettre l'eau, le sucre et la vanille (grattée) à bouillir, plonger les poires et les cuire environ 5 minutes à feu très doux. Laisser refroidir.

Montage

1. Etaler la crème de potimarron sur la pâte feuilletée, parsemer de cacahuètes et placer les poires, tailler en 2 dessus et refermer la galette.
2. Préchauffer le four à 220°, enfourner la galette à mi-hauteur pendant 5 minutes, puis baisser la température à 200° et cuire pendant 20 minutes.
3. Tourner la galette et finir la cuisson à 180° pendant 20 minutes.
4. Toutes les 10 minutes, à l'aide d'un pinceau, badigeonner la galette avec le café expresso.

Conseil de dégustation

Savourez cette galette avec un Cidre Brut Val de Rance

© Val de Rance