

GALETTE POIRE Caramel

Recette par **Lili18 du blog Cuisine et saveurs de Lili**

Une galette fourrée d'un caramel au beurre et mascarpone...quelques poires...un régal !

Difficulté : **Facile** Coût : **Bon marché** Temps de préparation : **15 min**
Temps de cuisson : **30 min** Temps d'attente : **120 min**

Ingrédients (8 personnes)

70 g de beurre doux
3 poires
1 œuf
1 càs de lait
100 g de poudre de noisette
250 g de mascarpone
230 g de sucre
4 càs d'eau
30 g de beurre salé
2 rouleaux de pâte feuilletée



Préparation

ÉTAPE 1 :

Préchauffer le four à 210°C (th.7).

Dans une casserole, faire un caramel : verser 130 g de sucre et l'eau.

Lorsque le caramel devient blond, incorporer le beurre coupé en morceaux à l'aide d'un fouet. Hors du feu, incorporer en 3 fois le mascarpone. Laisser refroidir.

ÉTAPE 2 :

Dans un saladier, mélanger le beurre ramolli, le restant de sucre et la poudre de noisette. Quand le mélange est homogène, ajouter le caramel.

ÉTAPE 3 :

Eplucher les poires et les couper en quartiers, réserver.

Étaler une pâte dans le moule à tarte puis verser le caramel au

mascarpone, bien étaler. Disposer par-dessus les quartiers de poire.

Ne pas oublier de mettre une fève...ou deux si vous le souhaitez !

ÉTAPE 4 :

Recouvrir avec la deuxième pâte feuilletée puis souder les bords ensemble en les enroulant vers l'intérieur. Faire des petites entailles tout le tour afin de bien souder les deux pâtes puis faire des décors sur le dessus à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette.

Battre l'œuf et le lait ensemble et badigeonner la galette avant de l'enfourner pendant 30 mn.

ÉTAPE 5 :

Laisser refroidir puis laisser au réfrigérateur pendant au moins 2 heures puis déguster...Vive les rois !

Conseils

Faire la veille de préférence et laisser reposer au frais... tiédir quelques minutes au four juste avant de servir.