

GALETTE DES ROIS REVISITÉE



90 min



8 pers



60 min



Bon marché



Facile

Ingrédients

125g de lentilles vertes du Puy
120g de sucre de canne blond
1 cuillère à café de vanille en poudre (ou 1 gousse fendue et grattée)
1 orange
2 oeufs + 1 jaune pour dorer
3 cuillères à soupe de crème liquide d'amande
2 cuillères à soupe de maïzena
2 rouleaux de pâte feuilletée

Vegan



Préparation

Bien rincer et égoutter les lentilles.

Cuire à couvert pendant 25 minutes dans 3 fois leur volume d'eau puis égoutter.

Mixer avec le sucre, la vanille, le zeste et le jus de l'orange, 2 oeufs et la crème liquide.

Placer la maïzena dans une casserole. Délayer très progressivement avec le mélange précédent.

Cuire pendant quelques minutes sur feu moyen à vif, jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe la cuillère.

Disposer un cercle de pâte feuilletée sur une plaque de cuisson. Verser la crème en son centre, en laissant 3 cm sur les bords.

Déposer l'autre cercle de pâte par-dessus. Bien souder en appuyant avec le bout des doigts sur les bords sans garniture.

Dorer au jaune d'œuf (ou au lait, ou au café).

Cuire au four à 200 °C pendant 35 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Servir tiède ou froid.