



Ma galette aux spéculoos

- Par vision-plaisir

Après plusieurs essais, je trouve le résultat plutôt très correct.

Ingrédients :

- [500 g de pâte feuilletée](#)
- 3 œufs entiers
- 190 g de farine
- 150 g de beurre doux
- 150 g de sucre glace
- 150 g de spéculoos
- 40 g de poudre d'amande
- alcool* au choix

Pour 8 personnes

Réalisation de la recette :

Il faut une **pâte feuilletée** pour réaliser cette recette. Je vous invite à regarder **mes liens** ci-dessous pour la réalisation de la pâte. Vous avez le choix entre **[une pâte classique](#)**, **[une pâte rapide](#)** ou, pour les **puristes et motivés**, **[la pâte inversée](#)**. Mon choix reste principalement **[la pâte](#)**



inversée qui donne de meilleurs résultats et apporte une légèreté en bouche. Après avoir choisi et confectionné la pâte feuilletée de votre choix, étaler et tailler deux disques de 22 cm de diamètre environ, de 3 à **5 millimètres d'épaisseur**. Disposer vos disques sur une plaque et les **laisser reposer** au réfrigérateur pendant 1 heure. **Pendant ce temps**, nous allons réaliser **la crème aux Spéculoos**. Mixer les **Spéculoos**. Fouetter au batteur le **beurre mou** jusqu'à obtenir une préparation mousseuse. Verser le sucre glace au beurre et bien fouetter pendant 5 minutes. **Ajouter à cette préparation la poudre d'amande** et la **poudre de spéculoos**. Battre à nouveau pendant 5 minutes et ajouter les œufs entiers. Mélanger doucement au batteur jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajouter la farine et battre 2 ou 3 minutes. Vous pouvez ajouter **un alcool de votre choix**. Débarrasser la crème et la laisser au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures pour qu'elle mature et soit plus facile à utiliser.

Après un café ou une petite lecture de votre roman, sortir votre crème et les deux disques de pâte feuilletée. Mettre sur une plaque à pâtisserie une feuille de cuisson. Disposer un disque de pâte feuilletée et badigeonner le contour d'eau froide. Mettre votre crème dans une **poche à douille** et étaler votre crème sur le centre de pâte feuilletée. **Laisser dégager** deux ou trois centimètres tout autour du disque de pâte sans y mettre de crème. Déposer votre deuxième disque de pâte sur la première et appuyer légèrement tout autour de la galette pour bien souder les deux pâtes. **Mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes avant cuisson**. Dorer à l'aide d'un jaune d'œuf le dessus de la galette et réaliser un décor de votre choix à l'aide du dos d'un couteau. **Cuire à four chaud** et j'insiste sur la cuisson des pâtes feuilletées : **Toujours à four chaud !** Sinon, bonjour **la catastrophe**. La galette demande environ 40 minutes à 200° C. Laisser refroidir complètement avant dégustation.

