 **Calisson des rois**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Pâte feuilletée :** **- 200 g de farine** **- 200 g de beurre** **- 100 g d'eau** **- 1 pincée de sel**
**Garniture :** **- 13 calissons** **- 320 g de lait** **- 5 jaunes d'œufs (4 + 1)** **- 55 g de sucre vanillé - 35 g de farine** **- 80 g de poudre d'amandes** **- 1 càs de Cointreau**
**La plaque du four tapissée de papier sulfurisé**

**Préchauffage du four à 200°** (chaleur tournante)

**La pâte :** Je l'ai faite au thermomix à partir de la recette de base [**ici**](http://www.croquantfondant.com/article-pate-feuilletee-escargot-authermomix-81765273.html).

**La garniture :**

* Enlever la feuille de pain azyme sur les calissons en passant dessous la lame d'un couteau fin. Hacher finement les calissons.
* Faire bouillir le lait.
* Fouetter 4 jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
* Ajouter la farine et mélanger rapidement.
* Délayer avec le lait bouillant, puis reverser dans la casserole et laisser épaissir sur feu doux en remuant.
* Verser la crème très chaude sur les calissons et remuer pour les faire fondre.
* Ajouter la poudre d'amande et le Cointreau et laisser refroidir en filmant à même la crème.

**La galette :**

* Partager le pâton en 2 et l'étaler. Découper deux fois un grand ovale.
* Déposer la première abaisse sur la plaque du four.
* Faire un contour à environ 2 cm du bord à l'aide du côté non tranchant d'un couteau.
* Badigeonner cet espace avec le dernier jaune d'œuf délayé avec 1 cuillerée d'eau. Verser la crème dans la partie centrale et déposer les fèves. Recouvrir avec la seconde abaisse.
* Souder soigneusement les bords.
* Badigeonner la galette de jaune d'œuf, sans le faire couler sur les bords.
* Décorer de petits calissons en pâte feuilletée.
* Enfourner pendant 25 minutes.
* Laisser refroidir sur une grille. Déguster tiède.