 **Galette aux marrons**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 2  cercles de pâte feuilletée
- 2 œufs + 1 jaune d'œuf
- 120 g de poudre d'amande
- 80 g de sucre en poudre (vanillé)
- 70 g de beurre
- 20 g de farine
- 120 g de crème de marrons
- 100 g de brisures de marrons glacés
- ½ fève Tonka
- 1 jaune d'œuf + 1 càs d'eau et une pincée de sel pour dorer**

**1 plaque à pâtisserie tapissée de papier cuisson
Préchauffage du four à 200°C (chaleur statique)**

Fouetter les œufs avec le sucre.
Incorporer la poudre d'amandes et la farine.
Ajouter enfin le beurre fondu, la crème de marrons et la moitié d'une fève Tonka râpée.
Bien mélanger le tout pour avoir une préparation homogène.
Abaisser un cercle de pâte feuilletée sur la plaque. Badigeonner le tour sur 3 ou 4 centimètres avec un pinceau et de l'eau.
Étaler la crème sur le centre de la pâte et déposer éventuellement les fèves.
Répartir les marrons glacés coupés en dés.
Déposer le second disque de pâte après avoir humecté aussi le bord avec le pinceau.
Presser légèrement avec les doigts tout autour de la farce pour souder les deux abaisses de pâte.
Retailler les deux abaisses avec un couteau bien tranchant pour avoir un cercle parfait.
Chiqueter tout le tour du feuilletage avec le dos du couteau (ainsi la pâte lèvera mieux).
Préparer la dorure en battant à la fourchette l'œuf, la pincée de sel et l'eau.
Passer la préparation au chinois.
Dorer la galette au pinceau en faisant bien attention de ne pas faire couler de dorure sur la tranche (ce qui l'empêcherait de lever correctement).
Mettre la galette au réfrigérateur pendant 20 minutes au moins.
Après ce temps de repos, dorer la galette une seconde fois.
Faire un petit trou au centre avec un couteau pointu (pour laisser échapper la vapeur).
Réaliser éventuellement un décor avec le dos du couteau.
Enfourner pour 10 minutes puis baisser la **température du four à 180°C** et laisser encore 15 minutes au four.
Laisser refroidir la galette sur une grille.