

Galette des rois créole

(version individuelle)



Pour 2 petites galettes individuelles

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

- 1 pâte feuilletée du commerce ou "maison"
- 40 g de noix de coco
- 1 tranche d'ananas au sirop ou 30 g d'ananas frais
- 1 œuf
- 30 g de beurre mou
- 30 g de sucre semoule
- 1 c à soupe de rhum
- 15 g de raisins secs
- 1 fève

Dorure :

- 1 jaune d'œuf
- 1 c à soupe de lait

Déco :

- 2 c à soupe de sirop de sucre (facultatif)
- Noix de coco

Préparez la garniture : Faites gonfler les raisins secs avec le rhum pendant 30 secondes au micro-onde ou faites-les macérer la veille. *Vous pouvez aussi ajouter le rhum directement dans la garniture.* Coupez l'ananas en petits dés.

Dans un saladier, mélangez le beurre mou avec le sucre. Ajoutez l'œuf, la noix de coco et les dés d'ananas.

Préparez les galettes : Découpez 4 cercles de pâte en vous aidant d'un emporte-pièce, d'un bol et d'un couteau. Disposez deux cercles de pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou un tapis de cuisson en silicone. Faites des repères à 2 cm du bord de la pâte. Étalez la garniture. Répartissez les raisins secs. Placez la fève. Badigeonnez les bords libres avec un peu d'eau. Recouvrez avec le second disque en pinçant avec l'index tout autour pour bien faire adhérer la pâte. Rabattez la pâte avec le dos d'une cuillère (cette étape est facultative mais elle permet de bien s'assurer que les bords seront bien hermétiques). Mélangez le jaune d'œuf avec le lait et badigeonnez-en tout la surface de la pâte en veillant surtout à ne pas en faire couler sur les bords. Faites un petit décor à l'aide d'un couteau et trois entailles dans la pâte.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi)

Placez les galettes au réfrigérateur le temps du préchauffage du four (15 minutes). Badigeonnez de nouveau la surface des galettes. Glissez au four pour 20 minutes (en position fournil).

A la sortie du four, badigeonnez de sirop (sirop de sucre de canne pour moi) ou une même quantité de sucre et d'eau portée à ébullition pendant 1 minute.

Répartissez un peu de noix de coco sur le bord. Laissez refroidir sur une grille.