



Le marron

CHOUPETTE





Ingrédients pâte feuilletée : recette en vidéo [ICI](#)

- 200 g beurre **congelé** en cubes de 1 cm
- 200 g de farine
- 100 g d'eau très froide
- 1 pincée de sel

Placer tous les ingrédients dans le thermomix, et mixer :

- 15 secondes vitesse 6 puis
- 15 secondes en mode pétrin et enfin
- 6 secondes vitesse 2 sens inversé pour décoller la pâte du bol

Verser la préparation sur un plan de travail fariné puis former une boule.

Étaler votre pâte en forme de rectangle sur une épaisseur de 3 mm.

Replier la pâte sur elle-même pour former un boudin en appuyant légèrement à chaque tour.

Rouler le boudin sur lui-même pour former un escargot.

Placer dans un sac de congélation au réfrigérateur pendant au moins deux heures.

Ingrédients garniture :

- 100 g de crème de marrons
- 50 g de beurre
- 40 g de sucre
- 100 g de poudre d'amandes
- 1 œuf
- brisures de marrons glacés

Faire fondre le beurre au micro-onde.

Ajouter la crème de marrons, le sucre, la poudre d'amande et l'œuf, et bien mélanger.

Étaler la pâte feuilletée sur un plan de travail fariné sur une épaisseur de 4 mm.

Découper deux pièces de pâte en forme de marron.

Badigeonner le tour d'une pâte avec de l'eau.

Garnir le centre de crème aux marrons, puis parsemer de brisures de marrons glacés. Déposer la fève.

Fermer la galette avec la seconde pâte et souder les bords en appuyant bien mais sans écraser.

Réserver 2 heures au réfrigérateur. Placer une plaque de cuisson sur la galette et la retourner complètement.

Badigeonner avec un jaune d'œuf additionné d'une pointe de colorant alimentaire noisette (sauf sur la « tête » du marron).

Réserver 20 min au réfrigérateur.

Badigeonner une seconde fois à l'œuf. Réaliser les stries avec la pointe d'un couteau.

Enfourner 25 min dans un four préchauffé à 210°C.

Badigeonner d'un sirop de sucre dès la sortie du four.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr