



Galette spéculoos orange



Crème spéculoos orange

- 100g de poudre d'amande
- 100g de pâte de spéculoos
- 100g de semi-confit d'orange
- 60g d'oeufs
- 50g de sucre
- 10g de Maïzena
- 50g de beurre

Idem crème d'amande.



Réalisation

Etaler du feuilletage à 2 mm. Détailler des cercles diamètre 22.
Mettre 150g de crème spéculoos/orange et des petits morceaux d'orange fraîche.
Refermer en mettant une deuxième abaisse, dorer et laisser poser à 3°C.
Dorer à nouveau. Rayer



Cuisson

200°C pendant 45 minutes.