GALETTE À LA CRÈME DE CITRON.

3 citrons
4 œufs
180 g de sucre (la recette d'origine dit 250 g)
1 càs de maïzena
2 càs de sucre glace
50 g de beurre
2 rouleaux de pâte feuilletée

Dans une casserole, zester 2 citrons et ajouter le jus de 3 citrons. Faire chauffer le mélange sans bouillir.
Dans un saladier, faire blanchir 3 œufs avec les sucres puis ajouter la maïzena sans faire de grumeaux.
Ajouter le jus chauffé aux œufs et bien mélanger. Puis remettre sur le feu pour faire épaissir. Une fois épaissi, ajouter le beurre froid tout en remuant.
Séparer le jaune du blanc du dernier œuf. Battre le blanc en neige avec une pincée de sel. Ajouter le blanc délicatement à la crème de citron refroidie.
Disposer sur la grille du four la pâte feuilletée. Étaler la crème de citron. Mettre la fève et mettre la 2nde pâte, tout en ayant pris soin de laisser 2 cm de pâte vierge sur les bords pour pouvoir les souder avec de l'eau.
Faire les décors sur la pâte. La badigeonner avec le jaune battu.
Enfourner à 180 ° C therm. 6 pendant 25 à 30 minutes.
Retirer du four une fois bien dorée.

Bon appétit !