

# Reines des GALETTES



1. Gâteau brioché à la fleur d'oranger, aux pistaches, fruits confits et zestes d'orange, **La Pâtisserie Cyril Lignac**, de 6 à 8 parts, 25 €. 2. Noisettes, feuilletage caramélisé, frangipane aux noisettes torréfiées non sucrée, de 4 ou 5 parts, **Yann Couvreur**, 24 €. 3. Kara Pécan, crème frangipane aux notes de caramel et éclats de noix de pécan torréfiées, pointe de sel, 4 à 6 parts, **Karamel Paris**, 27 €. 4. Galette des neiges, extraction de pop-corn caramélisé, frangipane de maïs, cristaux de chocolat blanc sculpté, 6 parts, **Yannick Alléno pour Cheval Blanc Courchevel**, 89 €. 5. Pain d'épices et agrumes, crème frangipane à l'amande, marmelade d'agrumes, dés de pain d'épices, 5 ou 6 parts, **Laurent Duchêne**, 30 €. 6. Signature, crème frangipane aux éclats d'amandes brutes, compotée de kumquat, décorée d'éclats d'amandes brutes sablées et d'une gavotte croustillante, 6 parts, **Fauchon**, 49 €. 7. Tarte galette, pâte sucrée citron, confit de framboise, crème d'amandes citron, 6 parts, **L'Éclair de Génie**, 32 €. 8. Tourbillon, pâte feuilletée, crème d'amandes et noisettes aux zestes de citron jaune, gianduja au chocolat noir, 6 parts, **Yann Brys pour la Brasserie Réjane**, 40 €. 9. Empreinte, cœur de brioche imbibée de sirop d'amande aromatisé à la fleur d'oranger, crème d'amandes et feuilletage croustillant, de 8 à 10 parts, **Lenôtre**, 59 €. 10. Miaou, crème aux amandes-noix de pécan, insert mandarine, de 6 à 8 parts, **Dalloyau x Gemmyo**, 45 €.

PAR EMMANUELLE EYMERY