



## GALETTE A LA FRANGIPANE



500g de pâte feuilletée inversée : voir recette

### La crème d'amandes

135g de beurre, 160g de poudre d'amandes, 160g de sucre glace, 2 œufs, 4cs de rhum, 20g de maïzena.

Incorporer au beurre pommade, le sucre, la poudre d'amandes et la maïzena tamisés, les œufs 1 à 1 puis si nécessaire le rhum. Se congèle.

**Les trucs :** malaxez le beurre sans lui incorporer d'air, il ne doit pas mousser ce qui nuirait à la cuisson. La crème gonflerait à la cuisson puis retomberait en se déformant.

On peut ajouter une goutte d'essence d'amande amère mais attention c'est très fort et le goût peut vite devenir désagréable.

### La crème pâtissière

1/4 l de lait frais entier, 1/2 gousse de vanille fendue en deux, 50g de sucre semoule, 3 jaunes d'œufs, 10g de farine, 10g de maïzena.

Dans un cul de poule, grattez les graines noires de la vanille sur les jaunes d'œufs. Mélangez pour fondre le sucre

Versez en pluie les farines en les incorporant avec précaution sans trop travailler le mélange

Faites bouillir le lait et la gousse de vanille, mélangez vivement la moitié avec le contenu du cul de poule, puis versez le tout dans la casserole. Faites épaissir sur le feu 1mn environ. Parfumez éventuellement.

Débarrassez dans un récipient adapté. Filmez au contact et refroidir.

### La crème frangipane

Ajoutez à la crème d'amandes, 200 gr de crème pâtissière froide.

La crème doit être ferme.

Si vous choisissez de parfumer directement la frangipane, à la pistache par exemple, ajoutez 90g de pâte de pistache pour 1kg de crème.

**La finition :**

**Dorure :** 1 jaune d'œuf additionné d'1cc de lait.

Faites 2 cercles de pâte feuilletée de 1.5mm à 2mm d'épaisseur un de 24cm et un de 26cm, celui du dessus doit être légèrement plus grand pour faciliter la soudure. Posez-en 1 sur la plaque du four recouverte de papier siliconé humidifié, badigeonnez le pourtour au jaune d'œuf, ou à l'eau, étalez la frangipane en rond laissez 3cm entre les bords et la crème, ajoutez la fève. Recouvrez avec le 2ème cercle, soudez très soigneusement en pinçant les bords pour éviter les fuites à la cuisson.

Utilisez le dos d'un couteau avec beaucoup de précaution, en évitant de percer la pâte, pour faire les décors de votre choix sur le dessus.

Avec le pinceau, badigeonnez de façon homogène toute la surface de la galette avec le jaune d'œuf restant. Réservez au minimum  $\frac{1}{2}$  h au réfrigérateur.

Enfournez à 175°/180° pendant 30min. Saupoudrez de sucre glace, ou mieux, badigeonnez au pinceau le dessus de la galette avec du sirop de sucre, 5mn avant la fin de la cuisson. Terminez la cuisson. Laissez tiédir sur une grille. Servez tiède.

La cuisine de Mercotte©2009

[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)

Email: [mercotte@free.fr](mailto:mercotte@free.fr)

