



**GALETTE CARRÉE FRANGIPANE AU CONFIT DE FRUITS**



Pour une galette de 20cm x 20cm. : 350g de pâte feuilletée inversée

**La crème pâtissière** : 20cl de lait, 1/2 gousse de vanille, 15g de sucre, 2 jaunes d'œufs, 10g de farine, 10g de féculé ou maïzena.

Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en 2 et grattée. Laissez infuser 10 min hors du feu. Fouettez les jaunes avec le sucre, puis incorporez les farines pour obtenir un mélange homogène mais sans trop le travailler. Retirez la gousse de vanille et ajoutez le lait chaud. Reportez le tout sur le feu et laissez épaissir sans cesser de fouetter. Débarrassez dans un petit plat et filmez au contact. Laissez refroidir au réfrigérateur.

**La crème d'amandes à l'orange amère** : 30g de poudre d'amandes, 20g de sucre glace, 30gr de beurre pommade, 1 œuf, 1cc de confit d'abricot, 1 bonne cs de confit d'oranges amères. Mélangez à la feuille le beurre pommade, le sucre glace et la poudre d'amandes, les différents confits, ajoutez l'œuf et foisonnez l'ensemble.

**La crème frangipane** : Mélangez la pâtissière et la crème à l'orange amère en ajoutant un peu de rhum si vous aimez. Quand la crème est homogène fouettez-la pour incorporer de l'air pour la rendre plus aérienne et plus légère. Réservez au frais.

**Le dressage** : Étalez assez finement un carré ou un cercle de pâte feuilletée, dressez à la poche la crème frangipane en laissant une bordure de 2 bons cm. Recouvrez la galette avec une autre abaisse de pâte plus grande que la première. Soudez, dorez et décorez le dessus à votre guise. Réservez 1 heure au réfrigérateur ou 15 min au congélateur et enfournez à 180° pendant 25 min environ. En fin de cuisson poudrez éventuellement de sucre glace et passez sous le grill 2 min

