

Galette à la frangipane

Pour 6 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 50 mn

Pâte

600 g de pâte feuilletée
(équivalent de 2 rouleaux de
pâte feuilletée déjà prête.
Marque « Marie » si possible)
1 jaune d'œuf
1 c. à café d'huile

Crème pâtissière

25 cl de lait
50 g de sucre
1 gousse de vanille
3 jaunes d'œuf
3 c. à soupe de Maïzena (ou
farine tamisée)

Frangipane

100 g de beurre
75 g de sucre en poudre
1 œuf
150 g d'amandes en poudre
(1 sachet de 125g va très bien aussi)
1 c. à soupe de rhum

► Préparer la crème pâtissière.

Faire bouillir le lait + le sucre + la gousse de vanille fendue en deux

Mélanger les jaunes d'œuf + la Maïzena (ou farine tamisée)

Délayer peu à peu avec le lait bouillant moins la vanille

Porter à ébullition jusqu'à ce que le mélange épaississe

Retirer du feu et laisser refroidir

► Préchauffer le four à 240° (th. 8) – Préparer la frangipane

Faire ramollir le beurre et bien le mélanger avec le sucre

Ajouter l'œuf, les amandes en poudre, le rhum

► Incorporer la frangipane à la crème pâtissière avec un fouet

► Sortir les rouleaux de pâte feuilletée au dernier moment

Laisser le premier rouleau sur son papier de cuisson

Mouiller le bord de la pâte sur 1,5 cm de large environ

Garnir avec le mélange (frangipane + crème pâtissière) jusqu'à la partie mouillée

Placer la fève

► Étaler la deuxième pâte pour recouvrir la crème

Souder le bord à l'aide des dents d'une fourchette

Badigeonner de jaune d'œuf

Pratiquer de légères incisions (quadrillage ou spirale)

Enfourner et laisser cuire 5 mn puis baisser la température à 200° (th. 6 ½) pendant 5 mn, puis à 180 ° (th. 6).

Compter 40 mn de cuisson en tout (si la pâte devient trop dorée mettre dessus un papier alu pour terminer la cuisson)

Bon appétit !