

La galette frangipane



Pour une galette de 6 à 8 personnes

La pâte feuilletée inversée

155g farine

77g eau

31g beurre fondu

5g sel

250g beurre tourrage

95g farine

Mélanger la détrempe (farine, eau, sel) puis laisser reposer au réfrigérateur.

Mélanger le beurre de tourrage et la farine. Réserver au frais

Incorporer la détrempe dans le beurre manié, réaliser un total de 5 tours.

(1 tour simple : 1 tour/ 1 tour double : 1,5 tour)

La crème frangipane

50g sucre

50g poudre d'amande

50g beurre

50g œufs

200g crème pâtissière

Réaliser une crème d'amande en mélangeant le sucre, la poudre d'amande et le beurre, puis les œufs.

Ne pas trop travailler la crème pour éviter d'incorporer trop d'air.

Lisser la crème pâtissière froide, mélanger les deux crèmes, garnir la galette.

Montage :

Abaisser votre pâton à environ 30cm de large et 60cm de long et d'une épaisseur de 5mm.

Diviser votre pâton en deux de façon à obtenir deux carrés de 30cm de côté. Faire un repère avec un cercle de 22cm sans trop appuyer pour ne pas écraser les feuilletés.

A l'aide d'un pinceau, humidifier les bords du carré, rentré jusqu'à 1cm à l'intérieur de votre galette.

Garnir une couche régulière de crème frangipane au centre de la galette.

Refermer avec le second carré de pâte feuilletée en vérifiant qu'il n'y ai aucunes fuites.

Dorer deux fois le carré, rayer avec le dos du couteau.

Garder la galette au froid, puis découper la galette dans le carré de pâte. Cuire à 175°C pendant 30 minutes environ. Saupoudrer du sucre glace en sortie de four, puis caraméliser quelques minutes au four.