

## La galette hollandaise



Pour une galette de 6 à 8 personnes

### La pâte feuilletée

800g chutes de pâte feuilletée

### La macaronade

100g sucre glace

100g poudre d'amande

100g blancs d'œufs

Mélanger les poudres, ajouter les blancs, attention à ne pas faire un appareil trop liquide.

Réserver dans un récipient fermé.

### La crème frangipane

50g sucre

50g poudre d'amande

50g beurre

50g œufs

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, puis garnir la galette.

200g crème pâtissière

### Montage :

Prélever 800g de rognures de pâte feuilletée.

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 ait aucune fuite.

Garder la galette au froid, puis découper la galette dans le carré de pâte. Étaler la macaronade à l'aide d'une palette. Saupoudrer de sucre glace, puis dessiner 6 triangles avec la pointe du couteau.

Cuire à 170°C pendant 45 minutes environ.