

Galette frangipane

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation

Janvier... C'est la galette ! Au choix, à la frangipane ou à la compote de pommes. Ici, j'ai choisi la frangipane.

Petit rappel :

- La **crème d'amande** est un mélange de 4 ingrédients tant pour tant (poudre d'amande, œuf, beurre et sucre). La crème d'amande est utilisée pour le Pithiviers qui est très ressemblant à la galette frangipane.

- La **frangipane** est un mélange de crème d'amande et de crème pâtissière: 2/3 de crème d'amandes + 1/3 de crème pâtissière.

Four : 180 °C

Cuisson : 40 minutes

Préparation : 30 minutes (sans la pâte feuilletée)



Ingrédients

2 Pâtes feuilletées (2x360g)	Crème d'amande	Crème pâtissière
320 g de farine tamisée	100 g de beurre	0.25 L de lait
160 g d'eau	100 g de sucre	2 jaunes d'œufs
6 g de sel	100 g de poudre d'amande	50 g de sucre semoule
240 g de beurre	100 g d'œufs (2 œufs)	15 g de fécule de maïs

+ 1 jaune d'œuf (dorure)

complément : Extrait de vanille - Extrait d'amande amère - Rhum

Réalisation

Préparer vos ingrédients. Tamiser la poudre d'amande avant de réaliser la crème d'amande pour obtenir une crème lisse.

Crème pâtissière

Fendre la gousse de vanille en deux avec la pointe d'un couteau et raclez l'intérieur pour récupérer les graines que vous ajoutez au lait. Faire bouillir le lait avec la moitié du sucre et la gousse de vanille. Clarifier les œufs et réserver les blancs au frais pour une autre recette ([voir recettes avec les blancs d'œuf](#)). Avec le fouet, blanchir énergiquement les jaunes d'œufs avec l'autre moitié de sucre. Ajouter la fécule (ou la farine) et mélanger pour obtenir un appareil lisse et sans grumeaux. Enlever la gousse de vanille et verser progressivement la moitié du lait bouillant sur les jaunes blanchis pour délayer le mélange. Verser ce mélange dans la casserole et remettre à cuire en portant le mélange à ébullition sans cesser de remuer avec le fouet pendant deux à trois minutes. Débarrasser la crème pâtissière dans un récipient. Couvrir au contact la crème d'un film alimentaire et réserver au frais.



<http://www.uneplacepourledessert.com>

Crème d'amande

Découper le beurre en parcelles. Crémer vigoureusement le beurre avec le sucre à l'aide d'un fouet. Ajouter l'oeuf entier à la poudre d'amande en fouettant délicatement pour obtenir un mélange lisse et homogène. Parfumer la crème d'amande avec de l'extrait de vanille et de rhum.



Crème frangipane

Mélanger en poids 2/3 de crème d'amande et 1/3 de crème pâtissière. Ici, on a 400 g de crème d'amande : ajouter alors 130 g de crème pâtissière. Il vous restera environ 200 g de crème pâtissière que vous vous réservez pour manger comme dessert !



Pâte feuilletée (--> voir la recette de la [pâte feuilletée](#))

Partager en deux la pâte feuilletée. Pour ma part, je réalise toujours plus de pâte feuilletée que je réserve au congélateur en cas de besoin.

Étaler les deux pâtes sur une épaisseur de 3 mm. Découper deux disques de 30 cm de diamètre (aidez-vous d'un couvercle)



Montage et cuisson



Avec un pinceau et de l'eau, humidifier une bande de 2.5 cm tout sur le pourtour de la première pâte feuilletée. Pour étaler la crème frangipane, vous pouvez vous aider d'une poche à douille. Déposer alors la crème à partir du centre en décrivant une spirale. Vous pouvez ensuite égaliser la surface avec une spatule pour corriger les surépaisseurs. N'oubliez pas de mettre la fève s'il s'agit d'une galette des rois !



Déposer la deuxième pâte feuilletée s en prenant soin de minimiser l'air emprisonné et de ne pas appuyer pour éviter que la crème déborde. Appuyer tout le tour de la pâte pour souder les deux pâtes ensemble.



Avec un pinceau, étaler la moitié du jaune d'oeuf sur toute la surface. Mettre au réfrigérateur 30 minutes. Renouveler l'opération avec le reste de jaune d'oeuf. Préchauffer votre four à 180°C. Avec une pointe de couteau, dessiner un motif. ATTENTION de ne pas trop entailler la pâte



Vous pouvez ensuite percer quelques trous sur la pâte afin de permettre à la vapeur de s'échapper durant la cuisson. Placer la galette sur la plaque du four. Cuire votre galette à 180°C durant 40 minutes. A la sortie du four, placer la galette sur une grille.

