

GALETTE FRANGIPANE

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées.
- **Crème Pâtissière.**
 - 2 Œufs.
 - 30 Gr de farine.
 - 60 Gr de sucre.
 - 25 cl de lait.
- **Crème d'Amande.**
 - 2 jaune d'Œufs.
 - 60 Gr de Beurre.
 - 150 Gr Poudre d'Amande.
 - 80 Gr de sucre.
 - 2 Cs de Rhum.
 - 2 sachets de sucre vanillé.



❖ Crème Pâtissière :

- ❖ Porter le lait à ébullition. Blanchir **les œufs entiers** et le sucre, puis ajouter la farine et le lait. Remettre le tout dans la casserole et cuire pendant 3 Mn dès reprise de l'ébullition – Verser ensuite la crème dans un plat garni de film alimentaire et laisser refroidir pendant 1 heure.

❖ Crème d'Amande :

- ❖ Blanchir 2 jaunes d'œufs avec les 80 Gr de sucre, ajouter la poudre d'amande, le beurre fondu, le sucre vanillé et le rhum, puis mélanger – Détendre la crème pâtissière bien froide au fouet, ajouter la crème d'amande et mélanger – remettre l'appareil aux frais 1 heure pour solidifier.

❖ Montage :

- ❖ Fouetter le jaune d'œuf restant pour réaliser la dorure.
- ❖ Passer de la dorure sur le bord du 1^{er} disque de pâte – **poser la fève** - Remplir une poche à douille de l'appareil. puis garnir le disque sur 1 cm d'épaisseur. Poser ensuite le 2^{ème} disque dessus et souder les bords.
- ❖ Dorer le dessus et laisser reposer au frais ½ heure.
- ❖ Dorer de nouveau et décorer avec la lame d'un couteau.
- ❖ Enfourner dans un four à 180° pendant 30 Mn.