

La recette de la galette à la frangipane

Annexe

Ingrédients :

Pour la crème frangipane :

- 110 gr de beurre
- 190 gr de poudre d'amandes
- 130 gr de sucre glace
- 114 gr d'œufs
- 25 gr de rhum brun
- 300 gr de crème pâtissière

Déroulé :

Dans un récipient, mélangez la crème pâtissière avec le rhum.

Dans la cuve du batteur et à la feuille, crèmez le beurre avec le sucre glace. Ajoutez la poudre d'amande puis les œufs et enfin la crème pâtissière au rhum.

Réalisez le montage des galettes :

- Fleurez le plan de travail de farine puis disposez les ronds de feuilletage de 18 cm de diamètre.
- Dorez le bord des ronds de feuilletage à l'aide d'un pinceau sur 1 cm.
- A l'aide d'une poche à douille, en partant du centre des ronds de 18 cm de diamètre, formez une spirale de frangipane d'un cm d'épaisseur en vous arrêtant à 1 bon cm du bord (environ 270 gr de frangipane par galette).
- Placez une fève par galette dans la frangipane, puis placez un rond de feuilletage de 20 cm de diamètre par-dessus et fermez les galettes en les soudant à l'aide de la tranche de la main sans trop appuyer afin de ne pas casser les feuilletés de pâte.
- Retournez les galettes, enlevez le surplus de farine à l'aide d'une balayette puis dorez-les une première fois. Placez-les au réfrigérateur 1 h. Dorez les galettes une deuxième fois, rayez-les puis piquez-les à 5 reprises. Placez-les à nouveau au froid.

Pour la cuisson, placez les galettes sur plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson et faites-les cuire entre 35 et 40 min à 170°C, selon votre four. A la sortie du four, saupoudrez-les de sucre glace et caramélisez-les au four à 250°C pendant quelques minutes (jusqu'à l'obtention d'un miroir brillant). A défaut, passer un peu de sirop à 30°.