



Temps préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients : pour 6 personnes

- 2 blocs de pâte feuilletée surgelée de 250g (PICARD)
- 220g de poudre d'amandes
- 4 jaunes d'œufs
- 100g de sucre fin
- 100g de beurre à température ambiante
- 1 c. à café de vanille en poudre
- sucre glace
- 1 fève
- pour la dorure de la Galette : 1 jaune d'œuf et 1 c.à café d'eau
- pour rendre brillante la Galette : sirop réalisé avec 20g d'eau et 50g de sucre fin

Matériel : 1 plaque à four et 1 volette à gâteaux.

Galette à la Crème d'amandes

PREPARATION

1 – La veille, sortir du congélateur les blocs de pâte feuilletée. Les conserver au réfrigérateur.

2 – Torrifier la poudre d'amandes : dans une grande poêle, étaler la poudre et la faire chauffer à feu vif en remuant constamment. La torréfaction doit être homogène. Dès que la poudre a une jolie teinte dorée clair, stopper le feu et la verser dans un saladier pour la laisser refroidir.

3 – Préparer la crème d'amandes : dans le bol du robot, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre fin pendant 5 mn. On obtient une crème jaune clair. Ajouter la vanille et incorporer progressivement les morceaux de beurre. Fouetter toujours pour bien mélanger l'ensemble. Puis verser la poudre d'amandes et mélanger encore 2 mn.

Préchauffer le four à 170°C chaleur tournante.

4 – Préparer les pâtes feuilletées : étaler les 2 blocs de pâtes et découper 2 ronds de 24 cm. Avec les chutes vous pouvez réaliser des décors à l'aide d'un emporte-pièce (*couronnes, étoiles..*).

5 – Déposer le premier rond de pâte sur une plaque à four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

6 – Badigeonner le tour de la pâte avec 1 jaune d'œuf dilué avec 1 c. à café d'eau. Eviter de mettre du jaune sur le bord de la pâte ce qui empêcherait le feuilleté de monter. Étaler la crème d'amandes en une couche épaisse de 2 cm, placer la fève.

7 – Recouvrir avec la seconde pâte feuilletée. Appuyer tout autour avec votre pouce pour bien coller les 2 pâtes. Dessiner un décor avec un couteau.

8 - Déposer les décors et badigeonner la galette d'un jaune d'œuf dilué avec un peu d'eau.

9 – Préparer un petit sirop de sucre : faire chauffer 20g d'eau avec 50g de sucre fin. Dès l'ébullition, stopper le feu et réserver.

CUISSON : Mettre au four à 170°C chaleur tournante pendant 30 mn. Sortir la galette du four, la badigeonner de sirop de sucre avec un pinceau et la remettre encore 5 mn au four. Elle sera brillante et croustillante.

Dès la sortie du four, faire glisser la galette sur une volette pour un refroidissement complet. Saupoudrer de sucre glace au moment de servir.