



Galette Abricots Noisettes inspirée de C. Felder



350g de pâte feuilletée maison, 1 œuf entier + 1 jaune + 1 pincée de sel pour la dorure

Abricots poêlés : 15 abricots, 50g de beurre 50g de cassonade à la lavande, quelques fleurs de lavande [ou une gousse de vanille sur la recette originale]

Crème de noisettes : 1 œuf, 60g de poudre de noisettes, 60g de sucre, 60g de beurre, 1cc de rhum brun.

Chauffer le four à 180°. Fondre le beurre dans une sauteuse avec quelques fleurs de lavande, y poêler les abricots doucement, quand ils ramollissent un peu, les retourner et les saupoudrer de cassonade à la lavande, cuire 1mn débarrasser et réserver à T°.

Ajouter l'œuf au beurre pommade, lisser et ajouter le rhum, le sucre et la poudre de noisettes. Travailler pour obtenir une crème homogène.

Etaler la pâte en 2 abaisses de 24cm. Répartir la crème sur la 1ere abaisse en laissant 3cm de chaque côté, poser les abricots dessus. Dorer au pinceau les bordures, et souder la seconde abaisse. Dorer au jaune et saupoudrer de sucre. Cuire 35mn environ, refroidir sur grille avant de servir.