

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

GALETTE AUX POMMES-PRALINE

Pour 6 personnes
Préparation :30 mn
Cuisson : 25 mn

Ingrédients :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 1 grosse pomme épluchée et coupée en lamelles
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/4 de litre de lait
- 2 jaunes d'oeufs + 1 jaune pour dorer
- 60 g de sucre en poudre
- 50 g d'amandes en poudre
- 20 g de maïzena
- 30 g de beurre
- 30 g de praliné en grains

Préparation de la crème pâtissière :

Dans une casserole, mettez les jaunes d'oeufs, sucre et la vanille. Fouettez un peu le mélange, ajoutez la poudre d'amande, la maïzena puis mélangez encore une fois.

Versez doucement sur la préparation le lait que vous avez préalablement chauffé. Mettez la casserole sur un feu doux tout en fouettant sans cesse le mélange jusqu'à obtenir une crème.



Montage :

Préchauffez le four à 210°.

Poser la pâte sur une plaque couverte de papier sulfurisé.

Étalez la crème bien refroidie, en laissant une marge de 2 centimètres sur tout le pourtour. Glissez une fève dans la crème.

Disposez en rosace les lamelles de pomme, saupoudrez le tout de praliné en grain.

Mouillez tout le bord de la pâte au pinceau avec de l'eau.

Posez la deuxième pâte feuilletée sur la garniture et la souder à la pâte de dessous en appuyant bien sur tout le pourtour pour faire adhérer. Pour la décoration du pourtour, vous faites comme vous le sentez (la mienne est présentée sur les photos).

Badigeonnez la galette au pinceau avec le jaune d'oeuf additionné d'une cuillerée à café d'eau. Dessinez des motifs à la pointe du couteau sur le dessus.

Enfournez à mi-hauteur pendant 25 minutes jusqu'à ce que la galette soit bien dorée.

A la sortie du four, faites glisser la galette sur une grille et la laissez refroidir complètement.