

# Galette pistache-griottes



Pour 6 à 8 personnes :

2 disques de pâte feuilletée (24 à 26 cm)

1 kit de préparation de crème frangipane

*(ou frangipane maison pour les plus courageux !)*

Une vingtaine de griottes au sirop, bien égouttées

Quelques gouttes d'arôme pistache + Colorant vert

*(ou 2 CS de pâte de pistache)*

1 jaune d'œuf détendu à l'eau ou un peu de lait pour la dorure

1 fève !!!!

\*\*\*\*\*

- Verser le contenu du sachet de préparation pour crème frangipane dans un saladier.
- Ajouter 8 CS d'eau (12 cl), ainsi que l'arôme pistache et quelques gouttes de colorants verts (jusqu'à obtenir un vert sympa !). Fouetter énergiquement durant 3 minutes. *On peut, si on en trouve, utiliser de la pâte de pistache et ajuster la couleur verte avec quelques gouttes de colorant.*
- Laisser reposer 5 minutes. Puis mélanger à nouveau.
- Dérouler un premier disque de pâte feuilletée (en gardant son papier sulfurisé) sur une plaque allant au four.
- Répartir la préparation à la frangipane sur la pâte, en gardant 2 à 3 cm de libre, autour et disposer les griottes, ainsi que la fève, dans la crème.
- Poser la seconde pâte feuilletée par dessus et dorer la surface au jaune d'œuf ou au lait. Quadriller la pâte avec le dos d'une fourchette.
- Faire cuire 30 minutes à four préchauffé à 180°C et déguster !!!

