



Galette à la crème d'amande

Ingrédients pour la crème:

125 gr de beurre mou

125 gr d'amandes (j'ai mis des amandes avec la peau)

125 gr de sucre très fin (j'ai passé mon sucre au moulin à café)

2 oeufs entiers + 1 pour la dorure

1 c à s de rhum ou quelques gouttes d'amande amère

1 c à s de maïzena

Fouettez le beurre, ajoutez le sucre, les oeufs, la maïzena, la poudre d'amande et le rhum. Mélangez bien le tout

Partagez votre pâte feuilletée en deux et faites deux abaisses rondes de même dimension.

Placez la première abaisse sur un papier sulfurisé et poser sur une plaque à four.

Badigeonner en le tour avec de l'eau ou de l'œuf.

Versez la crème d'amande sur la pâte à deux centimètres du bord.

Recouvrir de l'autre abaisse et bien coller le tour.

Mettre au frais au moins une heure. Préchauffer le four à 220 °C

Dorer votre galette à l'œuf et faites un décor avec la pointe d'un couteau.

Enfourner pour 10 minutes puis baissez le feu à 200°C pour encore une vingtaine de minutes.

Sortir la galette du four et faire refroidir sur une grille

<http://manature2.canalblog.com/>