

Galette crème d'amandes et pommes caramélisées



Pour 8-10 personnes

Pour les pommes caramélisées :

- 3 pommes
- 40 g de sucre
- 50 ml d'eau

Préchauffez votre four Th.7/8 (220°C).

Eplucher et couper les pommes en petits cubes. Dans une poêle contenant 40g sucre, faire caraméliser les pommes environ 10 minutes. Ajouter l'eau et la laisser s'évaporer.

Pour la crème d'amandes :

- 65 g de poudre d'amandes
- 65 g de beurre pommade
- 30g+20 g de sucre
- 1 œuf + 1 jaune
- 10 g de farine
- 65 g de lait
- 3 g de maïzena

Mélanger le beurre en pommade avec 30g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter 10g de farine et la poudre d'amandes et une fois bien homogénéisé, rajouter l'œuf entier battu et réserver.

Préparer la crème pâtissière en mélangeant le restant de sucre, la maïzena et le jaune d'œuf.

Faire chauffer le lait, le verser sur le mélange précédent et remettre dans la casserole sur feu doux pour faire épaissir.

Une fois la crème pâtissière refroidie, la mélanger avec la crème d'amandes.

Montage :

- 2 Pâtes feuilletées
- 1 jaune
- 1 fève (ou 2)

Dérouler une des pâtes sur une plaque de four et y verser la préparation à l'amande. Ajouter les pommes et la fève. Recouvrir avec l'autre pâte et sceller les bords.

Dans un bol, diluer le jaune d'œuf avec 1 CS d'eau, et à l'aide d'un pinceau, badigeonner la galette.

Avec la pointe d'un couteau, faire des croisillons sur la pâte.

Faire cuire la galette environ 25 min.