

Galette crème d'amande et caramel au beurre salé

Pour 8-10 personnes

Pour la crème d'amandes :

- 125 g de poudre d'amandes
- 125 g de beurre pommade
- 125 g de sucre glace
- 2 œufs
- 30 g de maïzena
- 20g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 jaunes d'œuf
- 150 ml de lait

Préparer la crème pâtissière en mélangeant les jaunes, le sucre en poudre et le sucre vanillé, 15gde maïzena. Une fois le mélange bien fouetté, le verser sur le lait chaud et cuire la crème sur le feu jusqu'à ébullition. La crème pâtissière peut être préparée la veille.

Préchauffer le four à 220°C (thermostat 7).

Préparer la frangipane en mélangeant le beurre en pommade avec le sucre glace avec un fouet, puis ajouter la poudre d'amandes.

Rajouter les œufs battus un à un et mélanger au fouet.

Incorporer la maïzena restante, fouetter doucement et réserver.

Une fois la crème pâtissière refroidie, la mélanger avec la frangipane.

Pour le caramel au beurre salé :

- 250 g de sucre
- 125 g de beurre demi-sel

Cuire le sucre semoule à sec dans une casserole. Lorsque l'on obtient la couleur voulue, il faut incorporer le beurre demi-sel et mélanger au fouet. Couler le caramel sur une feuille de papier cuisson. Laisser refroidir à température ambiante puis casser le caramel au rouleau ou au robot coupe. Le caramel peut être préparé la veille.

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 la fève et les éclats de caramel.

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.