

Galettes « cœur » à la frangipane, aux framboises et aux kiwis

Temps de préparation: 15 mn

Temps de cuisson: 20 mn

Ingrédients pour 4 beaux cœurs:

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 110 g de poudre d'amandes
- 50 g de cassonade
- 50 g de beurre mou
- 1 oeuf
- Quelques gouttes d'extrait d'amandes amères
- 250 g de framboises fraîches ou surgelées
- 3 ou 4 kiwis
- Un peu de cassonade pour sucrer les fruits
- Un jaune d'oeuf et un peu de lait pour dorer la pâte
- 1 fève



Recette:

- 1) Dérouler les pâtes feuilletées et les superposer. Couper le cercle obtenu en quarts puis découper un cœur dans chaque quart.
- 2) Préparer la frangipane en mélangeant la poudre d'amandes, la cassonade, le beurre mou, l'oeuf et l'extrait d'amandes amères.
- 3) Séparer les deux couches de pâte de chaque cœur. Prendre un cœur de pâte, étaler de la frangipane dessus (laisser une marge de 2 cm sur les bords), déposer quelques framboises, ajouter quelques rondelles de kiwi pelé, saupoudrer de cassonade, déposer une fève puis recouvrir d'un deuxième cœur de pâte et souder les bords. Badigeonner le cœur avec un mélange jaune d'oeuf/un peu de lait à l'aide d'un pinceau de cuisine pour que la pâte dore bien à la cuisson. Faire de même pour les 3 autres cœurs (à l'exception de la fève).
- 4) Déposer les cœurs sur une plaque antiadhésive ou garnie de papier sulfurisé et cuire à four moyen (200°C - Th 6-7) pendant 20 minutes.