

# Galette Frangipane Parfumée au Rhum



## INGREDIENTS

800 g de pâte feuilletée maison ou bien 2 blocs de pavés surgelés

Crème pâtissière :  
250 g de lait  
30 g de sucre  
2 jaunes d'œufs  
20 g de poudre à crème (ou Maizena)

Crème d'amandes :  
150 g de sucre glace  
150 g de poudre d'amandes  
15 g de poudre à crème (ou Maizena)  
150 g de beurre  
3 œufs  
40 g de Rhum

Dorure:  
1 jaune d'œuf + 1 pincée de sel

## PRÉPARATION •

### 1. PRÉPARATION DE LA CRÈME PÂTISSIÈRE

Dans une casserole, faites chauffer le lait et la moitié du sucre. Dans une bassine inox, mélangez les jaunes d'œufs et l'autre moitié du sucre. Versez un peu de lait chaud sur les jaunes blanchis puis ajoutez la poudre à crème. Reversez dans la casserole et faites cuire la crème 2 minutes à partir de l'ébullition. Versez la crème sur une toile SILPAT puis filmez-la. Faites-la refroidir 30 minutes au réfrigérateur.

### 2. PRÉPARATION DE LA CRÈME D'AMANDES

Dans une bassine, mélangez le sucre glace et la poudre d'amandes. Mélangez le beurre ramolli au mélange sucre/ poudre d'amandes et faites blanchir. Ajoutez les œufs un à un puis incorporez la poudre à crème et le Rhum.

### 3. PRÉPARATION DE LA FRANGIPANE

Prélevez 200 g de crème pâtissière. Lissez-la au fouet puis ajoutez 500 g de crème d'amandes. Lissez bien le mélange au fouet.

### 4. PRÉPARATION DE LA GALETTE

Placez votre toile SILPAT sur une plaque perforée. Étalez un rouleau de pâte feuilletée ou prélevez 400 g de pâte feuilletée, étalez-la à 4 mm d'épaisseur puis taillez un disque de 30 cm environ. Étalez la frangipane dessus et placez la fève.

Humidifiez les bords avec de l'eau. Recouvrez d'un deuxième disque de pâte : soit 400 g de pâte étalée en un disque de 28 cm, soit 1 rouleau de pâte feuilletée humecté de blanc d'œuf sur lequel vous superposez un 2ème disque de pâte. Aplatissez légèrement. Chiquetez les bords : exercez une pression avec les doigts autour de la galette pour souder les bords. Avec la pointe d'un couteau, dessinez des diagonales sans entailler la pâte. Dorez à l'œuf battu dilué avec une pincée de sel et rayez la surface. Réservez au frais 1 heure minimum. Préchauffez votre four à 180°C (th 6).

Faites cuire à 180°C pendant 45 à 50 minutes.