

Galette frangipane du Meurice

(transmise par Eva)

Ingrédients

2 pâtes feuilletées au beurre
200 g de poudre d'amandes torréfiée
30 g de poudre d'amandes
125 g de sucre glace
25 g de lait d'amande
160 g de beurre
120 g d'oeufs (2 gros oeufs environ)
280 g de crème montée

Crème

Monter ensemble la poudre d'amandes torréfiée, le sucre glace et le beurre pendant au moins 10 minutes. Ajouter le reste de poudre, puis les œufs un à un. Finir par le lait d'amande et la cardamone noire. A la marise, ajouter la crème montée et lisser. Laisser au frais.

Montage

Sur une plaque, disposer l'abaisse pour la base, dorer au jaune les extrémités et disposer l'insert de crème d'amande. Recouvrir avec l'abaisse sur le dessus et chasser l'air. Bien souder les bords jusqu'au bord de l'insert. Mettre au réfrigérateur 1h, puis appuyer de nouveau les bords. Passer au congélateur afin que la pâte soit bien dure. Chiqueter les bords avec le dos d'un couteau. Laisser reposer 12h au réfrigérateur, puis retourner et dorer au jaune. Laisser crouter la dorure à nouveau au réfrigérateur, puis dorer une seconde fois et rayer.

Cuisson

Beurrer un silpat avec du beurre pommade puis parsemer de sucre cassonade et de poudre de cardamone noire. Disposer la galette dessus. Cuir au four à sol à 180°C pendant environ 15 mn, mettre des plots de 3 cm une feuille et une grille. Et finir la cuisson au four ventilé à 170°C pendant 20 minutes