



Les papilles d' **Udibri**



GALETTE A LA FRANGIPANE ET FEVE DE TONKA



Temps de préparation
1h



Temps de cuisson
45 min



Portions
2 galettes de 20cm



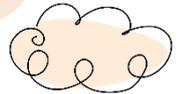
Difficulté
Moyen



Type de plat
Galette



Type de recette
Dessert/Pâtisserie



Ingrédients

- Une pâte feuilletée inversée

Crème d'amande :

- 3 œufs
- 150g de poudre d'amande
- 80g de beurre mou
- 75g de sucre
- Arôme d'amande
- 1 fève de tonka
- 1/2 càc de rhum vieux

Amandes caramélisées :

- ½ fève de tonka
- 80g de sucre de canne
- 80g d'amandes torréfiées

Dorure

- 1 jaune d'œuf

Brillance

- 1 càs de sirop d'érable
- 1 càs d'eau





Les papilles d' **Udibri**



Instructions

- Réaliser la pâte feuilletée et la réserver au frais

Confection des amandes caramélisées

- Dans une casserole chaude, verser le sucre, la fève de tonka râpé et les amandes puis mélanger sur feu moyen en remuant régulièrement jusqu'à ce que les amandes soient enrobées du caramel formé.
- Placer le mélange sur une feuille de papier cuisson puis laisser refroidir. A l'aide d'un couteau concasser le tout puis réserver.

Confection de la crème d'amande et tonka

- Travailler le beurre en pommade puis mélanger avec le sucre à l'aide d'une maryse.
- Ajouter l'œuf, la fève de tonka râpée puis la poudre d'amande et mélanger (éviter le fouet pour ne pas incorporer de l'air). L'on doit obtenir une pâte bien homogène.
- Intégrer le rhum et l'arôme d'amande.

Montage de la galette

- Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte avec le rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 4mm. Avec un cercle de 20 cm, découper deux disques de pâte et enlever les excédents de pâte.
- Une fois les disques découpés, les placer au réfrigérateur pendant 1 heure.
- Sur du papier sulfurisé, placer le premier disque de pâte et garnir de crème d'amande à l'aide d'une poche à douille au centre du disque. Veiller à garder 4cm d'espace entre les bords et la crème. Lisser la crème avec une spatule et disposer des lamelles de poires préalablement lavées et épluchées sur le dessus.
- Placer la fève et avec un pinceau humidifier légèrement les bords du disque afin que le deuxième disque adhère.
- Déposer ensuite le second disque pour recouvrir la galette et souder bien les bords en pressant avec les doigts. Cela éviterait que la galette ne s'ouvre lors de la cuisson.
- Réserver la galette au frais pendant 20 minutes

Cuisson de la galette

- Dorer la galette avec le jaune d'œuf et effectuer à l'aide la décoration choisie avec la pointe d'un couteau ou un pic en bois sans trop appuyer pour ne pas percer la pâte.
- Réaliser une cheminée à l'aide d'un pic au centre et aux extrémités de la galette. Cela permettra une meilleure diffusion de la chaleur.
- Réserver la galette au frais pendant 1 heure
- Préchauffer le four à 200C
- Placer la galette au four pendant 10 minutes à 200C puis 30 à 35 minutes à 170C. Il faut que le feuilletage soit bien cuit. Surveiller en fonction de la puissance de votre four.
- Après cuisson, mélanger le sirop d'érable avec l'eau et badigeonner le dessus de la galette pour la brillance.
- A vos papilles !

