

Les petits plats de Rocaline

Nombre de convives	6	personnes
Temps de préparation	15	minutes
Temps de cuisson	30	minutes
Temps de repos		minutes

Boulanges

MA RECETTE

Galette à la crème d'amande

Il me faut

- 400 g de pâte feuilletée
- 150 g d'amande émondée
- 150 g de sucre semoule
- 2 œufs + 1 jaune
- 150 g de beurre
- Quelques gouttes d'arôme d'amande amère
- 1 fève

La recette

Préparer une crème d'amande en les mixant avec le sucre.

Faire fondre le beurre, le mélanger à la poudre d'amande sucrée, ajouter les œufs entiers et les gouttes d'amande amère.

Étaler la pâte feuilletée, en faire deux cercles identiques. Recouvrir l'un d'eux de crème jusqu'à 1 cm des bords. Enfoncer la fève. Badigeonnez le bord au jaune d'œuf, fermer avec le deuxième disque de pâte feuilletée.

Tracer, avec la pointe d'un couteau une rosace sur le dessus, dorer au jaune d'œuf. Poser la galette sur une feuille de papier sulfurisé et cuire 30 mn au four préchauffé à 180° C (th 6).

Astuce : mettre un peu de sucre en poudre entre la pâte et le papier sulfurisé. A la cuisson un caramel se formera et donnera du croquant.