

Galette à la frangipane.



Température : 200°C
Taux d'humidité : 100%
Cuisson : 25 min

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :
2 pâtes feuilletées 100% pur beurre
250 g d'amandes en poudre
3 œufs
100 g de sucre
75 g de beurre
1 cuillère à soupe de rhum (facultatif)

Préchauffez le four à 100°C, 100% d'humidité.

- Faites fondre le beurre au four.
- Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes, 2 œufs entiers, le sucre, le beurre fondu et le rhum éventuellement. Vous obtenez une frangipane.
- Réglez votre four combiné-vapeur à 200°C, 100% d'humidité.
- Posez 1 pâte feuilletée dans un moule à tarte et répartissez la frangipane dessus.
- Couvrez avec la 2^{ème} pâte feuilletée et fermez bien les bords en les humidifiant éventuellement.
- Badigeonnez la tarte avec un jaune d'œuf. Selon votre inspiration, vous pouvez faire un décor avec la pointe d'un couteau.
- Enfournez et laissez cuire 25 min.

Variante

- Vous pouvez ajouter dans votre frangipane des pépites de chocolat, des pommes, des poires...