

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 1 œuf
- 2 cercles de pâte feuilletée de 3 à 4 mm d'ép. et 20 cm de diam.

- 1 pincée de sel fin

Crème à la poudre d'amande :

- 80 gr de beurre pommade
- 80 gr e sucre glace
- 80 gr de poudre d'amande
- 2 œufs
- 5 gr de maïzena
- 1 C.à S. de rhum brun

Prévoir une fève

Dans un saladier, mélanger le beurre, le sucre glace, les œufs (1 à 1), la poudre d'amande, la maïzena et le rhum
Recouvrir cette crème d'un film alimentaire et l'entreposer 30 mn au réfrigérateur
Préparer la dorure en fouettant 1 œuf avec la pincée de sel
Disposer 1 cercle de pâte sur un papier sulfurisé placé sur une plaque de cuisson
Badigeonnez là avec la dorure (sans quelle débordé)
Etaler la crème en laissant le bord libre sur 2 cm env. tout autour
Mettez la fève
Mettez le deuxième cercle de pâte et soudez les bords en pressant avec une fourchette et mettez de la dorure sur le dessus
Mettez la galette 30 mn au réfrigérateur
Préchauffez le four à 180°C, en position ventilée de préférence
Rayer le dessus de la galette avec la pointe d'un couteau (côté non coupant)
Enfourner la galette pendant 25 mn à 180°C
La servir et la déguster tiède

