



Ma cuisine de bistro

RECETTE POUR : 8 personnes
 DATE D'ÉDITION : 22/03/2017
 SAISONNALITÉ : TOUTE L'ANNEE
 CATÉGORIE DE PLAT : DESSERTS

Durée de préparation : 60'
 Temps de cuisson : 30'

Ingrédients

Crème d'amande
120 g de beurre
90 g de sucre glace
120 g de poudre d'amandes
30 g de poudre à crème pâtissière
1,8 cl de rhum
3 cl de lait d'amande
1/2 œuf
Frangipane au chocolat
100 g de crème pâtissière
24 g de chocolat caraïbe valrhona
20 g de cacao en poudre
200 g de crème d'amandes
Finition et dressage
2 x 250 g de pâte feuilletée
1 jaune d'œuf
PM sucre glace

Galette du parvis Notre-Dame

PROGRESSION

Crème d'amande

La veille, réalisez la crème d'amandes : mélangez le beurre pommade avec le sucre glace. Ajoutez la poudre d'amandes, puis les œufs. Placez-la dans une poche à douille.

Frangipane au chocolat

Versez la crème pâtissière dans une casserole et faites chauffer à feu doux. Ajoutez le chocolat finement haché, puis le cacao en poudre et enfin la crème d'amandes. Montez la frangipane au batteur électrique. Placez la frangipane dans une poche à douille. Étalez un rouleau de pâte feuilletée sur une plaque. Déposez la crème d'amandes et la frangipane en alternance sur la pâte feuilletée. Placez une fève. Badigeonnez les bords de la pâte de jaune d'œuf, puis placez le deuxième rouleau de pâte feuilletée par-dessus la première. Soudez les bords en procédant en 2 temps : placez la galette au frais pendant 10 min entre chaque soudure. Coupez les bords à la taille voulue, puis laissez reposer 15 min au frais. Chiquetez la galette en pratiquant des entailles régulières sur les bords de la pâte à l'aide de la pointe d'un couteau, puis retournez la galette. Laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 12 h. Le jour même, préchauffez le four à 180°C (th. 6). Badigeonnez la galette de jaune d'œuf, puis faites-la cuire pendant 25 min au four à chaleur tournante ou pendant 30 min au four traditionnel.

Finition et dressage

Placez un pochoir sur la galette et saupoudrez-la de sucre glace. Retirez le pochoir, puis servez tiède.

Commentaires

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

