



## **GALETTE A LA CREME D'AMANDES – POMMES VERTES**

350g pâte feuilletée –

Crème d'amandes : 1 oeuf – 60g poudre d'amandes – 60g sucre en poudre – 60g beurre – 1 càc de rhum –

Les pommes : 3 pommes vertes – 50g beurre – 2 càs sucre roux –  
1 oeuf pour la dorure

La crème : ramollir le beurre dans un saladier avec le fouet, après l'avoir mis 20 secondes au micro-ondes. Il faut obtenir une pommade lisse. Ajouter l'oeuf, mélanger, verser le sucre, le rhum et la poudre d'amandes. Laisser la crème au fouet. Réserver.

Les pommes : les évider avec l'outil adéquat, les peler et les couper en bâtonnets moyens. Faire chauffer une poêle, ajouter le beurre. Quand le beurre est fondu, ajouter les bâtonnets et le sucre. Cuire en mélangeant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que les fruits moelleux. Etaler sur un plat, laisser refroidir.

La pâte feuilletée : étaler la pâte en deux fines abaisses : une de 24 cm, l'autre de 26.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Etaler la crème d'amandes du centre à 3 cm du bord de la plus petite abaisse, puis dessus les pommes. Ne pas oublier de mettre la fève. Passer la dorure avec le pinceau sur le bord. Poser la deuxième abaisse délicatement. Appuyer sur le pourtour. Dorer à l'oeuf. Réfrigérer. Dorer une seconde fois. Décorer. Cuire de 30 à 40 minutes. Laisser refroidir sur grille.

Menus Propos © 2006

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr