

La galette à la crème d'amandes de Chantal R.

« RV balade » à Vareilles – Les Vallées-de-la-Vanne - le 10 janvier 2022



Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées pur beurre
- . Crème d'amandes :
 - 200 g de poudre d'amandes
 - 160 g de sucre glace
 - 160 g de beurre à température ambiante,
 - 24 g de maïzena,
 - 40 g de lait d'amande
 - 2 œufs

Etapes de préparation :

- Battre le beurre en pommade avec le sucre glace
 - Ajouter un œuf battu en omelette, la moitié de la poudre d'amandes, la maïzena, Fouetter; puis ajouter le 2ème œuf battu, le reste de la poudre d'amande et le lait d'amande.
 - Facultatif : Parfumer avec 1 cuillerée à soupe de rhum ou quelques gouttes d'extrait d'amande selon votre goût.
 - Etaler cette crème sur une pâte feuilletée, en laissant 2 cm sur le bord
 - Positionner la fève.
 - Souder les 2 pâtes,
 - Dorer la galette avec un œuf battu.
 - Faire des dessins selon votre inspiration.
- Mettre au four 15 minutes à 200° puis 30 minutes à 180° .