

Pour 6 à 8 pers. :

2 pâtes feuilletées

1 jaune d'œuf

Pour la crème pâtissière

1/4 litre de lait

3 jaunes d'œufs

1 gousse de vanille

1 pincée de sel

50 g de sucre

20 g de farine + 20 g de maïzena

1 noisette de beurre pour tamponner la surface

Pour la crème d'amande

60 g de beurre mou

60 g de sucre

2 œufs

100 g de poudre d'amande

arôme d'amande amère

Crème pâtissière : faites chauffer le lait à feu doux avec la gousse de vanille fendue en deux (ou des grains de vanille, ou de l'extrait de vanille).

Pendant ce temps, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez la farine et maïzena et mélangez bien de nouveau jusqu'à obtenir un appareil lisse.

Versez une « louchette » de lait chaud dans votre mélange œufs/sucre/farine pour commencer à le délayer en remuant doucement pour homogénéiser l'appareil.

Puis versez le restant de lait (après avoir retiré la gousse le cas échéant) sans cesser de remuer doucement.

Versez le tout dans la casserole et remettez sur feu doux, sans cesser de remuer jusqu'à ce vous obteniez une crème épaisse.

Finissez en versant la crème pâtissière dans un cul de poule, tamponner la surface de la crème avec une noix de beurre pour éviter la formation d'une « peau » en refroidissant et réservez.

Crème d'amande : mélangez la poudre d'amande avec les œufs, ajoutez le sucre et le beurre mou, et l'extrait d'amande amère (2 ou 3 gouttes) mélangez bien.

Mélangez la crème d'amande avec la crème pâtissière jusqu'à ce que le mélange soit homogène et réservez au frais au moins 4 heures.

Préchauffez votre four à 200°C.

Étalez une pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier cuisson.

Versez en son centre la frangipane, laissez environ 3 à 4 cm de « vide » entre la frangipane et les bords externes de la pâte feuilletée. Poser la fève, en évitant de la placer au centre de votre galette.

Recouvrez de la seconde pâte feuilletée et soudez bien les bords avec vos doigts pour éviter que la frangipane ne s'échappe à la cuisson, à l'aide d'un couteau chiquetez les bords.

Faites un petit trou (au centre par exemple) pour que la galette ne gonfle pas de trop et badigeonnez la galette du jaune d'œuf avec un pinceau.

Décorez votre pâte de jolis dessins avec la pointe d'une couteau (rosace, quadrillage...), baissez votre four à 180°C et enfournez pendant une trentaine de minutes en surveillant la cuisson.