

Galette frangipane, pommes et spéculos

2 disques de pâte feuilletée

Pour la crème pâtissière :

1/4 l de lait entier
1 gousse de vanille fendue en deux
50 g de sucre semoule
3 jaunes d'œufs
10 g de farine T55
10 g de féculé
3 c à soupe de rhum

Pour la frangipane :

60 g de beurre pommade
60 g de sucre glace
125 g de poudre d'amande
15 g de farine T55
1 œuf entier
2 c à soupe de rhum

La garniture :

3 grosses pommes ou 4 petites
20g de beurre
50g de sucre
2 sachets de sucre vanillé
8 à 10 spéculos écrasés (moi j'ai fait avec un bol et une cuillère en bois)

Pour la dorure :

1 jaune d'œuf délayé avec un peu de lait

1- Préparez la crème pâtissière dans un cul de poule, mélangez au fouet les jaunes, les grains de vanille et le sucre. Incorporez la farine et la féculé. Ne pas trop travailler.

Portez le lait à ébullition avec la gousse de vanille. Versez la moitié du lait dans le cul de poule, mélangez puis reversez dans la casserole. Laissez épaissir sur le feu quelques minutes sans cesser de remuer. Débarrassez dans un récipient, ajoutez le rhum, filmez au contact et laissez refroidir.

2- Réalisez la frangipane dans un cul de poule mélanger au robot le beurre pommade avec le sucre glace puis incorporez la poudre d'amande, la farine et terminez par l'œuf. Le mélange doit être bien lisse. Ajoutez la crème pâtissière refroidie et le rhum. Réserver.

3- Epluchez les pommes, coupez-les en dès pas trop petits. Faites chauffer le beurre (20g) dans une poêle, ajoutez le sucre (50g), le sucre vanillé et les dès de pommes. Faites les caraméliser environ 10 à 15 minutes en mélangeant de temps en temps (induction à 7 sur ma plaque).

4- Posez un disque de pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier cuisson. Piquez-la à la fourchette. A l'aide d'un pinceau, humidifiez les bords du disque de pâte avec de l'eau sur 3 cm de large. Répartissez les pommes puis déposez la frangipane et parsemez avec les spéculos écrasés. Recouvrir du second disque de feuilletage. Appuyez fermement sur les bords pour souder les deux disques de pâte ensemble. Chiquetez les bords à l'aide du dos d'un couteau. Réservez la galette bien à plat 30 minutes à 1 heure au frigo.

5- Préchauffé le four à chaleur tournante à 210°

6- Préparez la dorure. Appliquez au pinceau régulièrement sur toute la surface de la galette. Avec la pointe d'un couteau, tracez des arcs de cercle ou des losanges et piquez la pâte avec une fourchette.

Enfournez pour 10 minutes à 210° et ensuite baissez la température à 180° pour poursuivre la cuisson environ 25 minutes.

7- Saupoudrez de sucre glace. Servez tiède ou froid