



Galette poire / crème d'amande

LA CUISINE DE BOOMY

- 6 poires
- 60 gr de sucre en poudre
- 10 gr de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150 gr de beurre mou
- 150 gr de poudre d'amandes
- 100 gr de sucre glace
- 60 gr de farine
- 2 œufs
- 2 pâtes feuilletées
- 1 jaune d'œuf

Peler les poires et les couper en dés.

Dans une poêle faire fondre le beurre, puis rajouter les poires, le sucre et le sucre vanillé. Laisser fondre les poires quelques minutes tout en remuant régulièrement. Ne pas faire trop cuire, les morceaux de poires doivent être fondants sans être réduits en purée. Égoutter pour extraire le jus de cuisson et laisser refroidir dans un récipient fermé.

Une fois les poires refroidies :

Mélanger la farine et la poudre d'amandes.

Dans un autre récipient mélanger le beurre mou avec le sucre glace tamisé. Incorporer le mélange farine / poudre d'amandes puis rajouter les œufs.

Étaler une pâte feuilletée sur une feuille de papier sulfurisé préalablement posée sur une plaque allant au four. Étaler la crème d'amande en prenant soin de laisser un bord de 2 cm sur tout le tour de la galette. Répartir ensuite les poires et disposer votre fève.

A l'aide d'un pinceau humidifier le bord de la pâte feuilletée avec de l'eau puis recouvrir avec la seconde pâte feuilletée. Souder les bords en appuyant fortement avec votre pouce puis chiqueter l avec le dos d'une petite cuillère.

Dans un bol battre le jaune d'œuf avec un peu d'eau et en badigeonner le dessus de la galette avec un pinceau. Dessiner le motif que vous souhaitez avec la pointe d'un couteau puis entreposer votre galette au frais pendant 30 minutes.

Au bout de ce temps préchauffer votre four à 180° et enfourner pour 30 minutes. Laisser refroidir légèrement avant de déguster.