 **Galapian d’Apt**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Galapian-dApt-DSCN1497_31111.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**Pâte :**  
**- 160 g de farine** **- 20 g d'amandes en poudre** **- 60 g de sucre glace** **- 100 g de beurre**  
**- 1 œuf** **- 2 càs d'eau**  
**Garniture :**  
**- 250 à 300 g de melon jaune confit**  
**- 17 cerises confites (environ)**  
**- angélique confite**  
**- 4 blancs d'œufs**  
**- 120 g (40+80) de sucre**  
**- 120 g de poudre d'amande  
Sirop :  
- 80 g de miel de lavande** **- 80 g d'eau**

**1 cercle à pâtisserie de 24 cm de diamètre**   
**La plaque à pâtisserie couverte de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**  
  
**La pâte :**  
Mélanger la farine, la poudre d'amandes et le sucre. Ajouter le beurre en petits parcelles et "[**sabler**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)" le mélange.  
Incorporer l'œuf et l'eau si besoin et travailler rapidement pour pouvoir former une boule.  
Étaler la pâte entre deux feuilles de papier film et en [**foncer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) le cercle posé sur la plaque à pâtisserie. Piquer à la fourchette, couvrir et mettre au frais.  
**La garniture :**  
Mélanger la poudre d'amandes avec 40 g de sucre. Monter les blancs en neige ferme avec 40 g de sucre. Mélanger délicatement les blancs et les amandes, à la spatule.  
Couper le melon confit en lamelles fines et en garnir le fond de la tarte.  
Recouvrir entièrement du mélange blanc-amandes. Décorer avec des cerises confites et de l'angélique. Enfourner pour 30 minutes. Déposer le gâteau sur une grille.  
**Le sirop :**Porter à ébullition l'eau et le miel en remuant jusqu'à ce que le mélange devienne sirupeux.  
Verser sur la tarte et laisser refroidir.