**Galette à la frangipane**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/01/Galette-2-janvier-2008-026-copie.jpg) Pour 6 à 8 Gourmands**

**Pâte feuilletée :   
- 200 g de farine   
- 200 g de beurre   
- 100 g d'eau   
- 1 pincée de sel   
ou 2 rouleaux de pâte feuilletée   
- 1 jaune d'œuf pour dorer   
Crème d'amande :**   
**- 100 g de beurre   
- 100 g de sucre   
- 100 g d'amandes en poudre   
- 1 œuf entier   
- 1 blanc d'œuf   
- 10 g de farine   
- 10 g de Rhum   
Crème pâtissière :**   
**- 250 g de lait   
- 20 g de farine   
- 1 œuf entier   
- 1 jaune d'œuf   
- 1 sachet de sucre vanillé**   
**- 30 g de sucre semoule**   
  
**Pâte feuilletée :   
Je n'ai jamais essayé de la faire "à la main", mais je l'ai réalisée au Thermomix. Vous pouvez peut-être la faire avec un mixer puissant (peut-être en 2 fois...).** Couper le beurre en petits dés et le mettre à congeler.   
Mettre tous les éléments dans le bol et mixer 15 secondes vitesse 6.   
Mixer 10 s, fonction sens inverse, vitesse 2 pour décoller la pâte du bol et la sortir.   
Étaler la pâte en rectangle et la replier en3.   
Recommencer cette opération au-moins 3 fois en abaissant la pâte au rouleau  à chaque fois.   
Étaler 2 grands disques de pâte.   
Vous pouvez aussi, toujours au Thermomix, préparer la   
[**pâte feuilletée escargot**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-feuilletee-escargot-authermomix/).   
 **Crème pâtissière :   
Là aussi j'ai utilisé le Thermomix, mais on peut faire la crème pâtissière classique.** Mettre tous les ingrédients dans le bol et régler **7 min à 90°, vitesse 4.**   
À l'arrêt de la minuterie, mixer **5 sec à vitesse 9**.   
Déposer un film sur la crème (pour empêcher de croûter) et laisser refroidir.

**Crème d'amandes :**Mélanger le beurre mou avec le sucre jusqu'à obtenir une pommade.   
Ajouter l'œuf entier et le blanc.   
Bien mélanger.   
Ajouter la poudre d'amandes et la farine et le Rhum.   
Bien mélanger pour obtenir une crème bien onctueuse.   
Mélanger la crème d'amandes avec 150 g de crème pâtissière bien froide.   
  
**Montage de la galette :**Mélanger le jaune d'œuf avec 1 cuillerée à soupe d'eau.   
Poser un disque de pâte feuilletée sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé. Badigeonner le bord de la pâte de jaune d'œuf.   
Déposer la crème à l'intérieur du disque.   
Disposer les fèves.   
Poser le second disque sur le premier en appuyant bien avec les doigts sur tout le pourtour. Faire des entailles au couteau. Dorer à l'œuf. Décorer avec la pointe du couteau. Faire cuire au four préchauffé à 200° pendant 30 min environ.   
Déguster tiède.