

**Galette aux citrons de Menton**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/01/galette-aux-citrons-de-menton-p1150693-r.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**- 2 abaisses de** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee)

**La** [**crème pâtissière**](https://recettes.de/creme-patissiere) **:** **- une grosse pincée de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**  
**- 125 ml de lait**  
**- 30 g de sucre en poudre**  
**- 30 g de jaune d'œuf (2 jaunes moyens)**  
**- 13 g de Maïzena ®**  
**- 13 g de beurre**Mettre dans une petite casserole le lait, la vanille et la moitié du sucre.  
Porter à ébullition, puis retirer du feu, couvrir et laisser infuser 30 minutes.  
Mélanger au fouet le jaune d'œuf avec le sucre restant.  
Ajouter la Maïzena et mélanger.  
Faire réchauffer le lait et le verser sur l'œuf en mélangeant rapidement.  
Reverser dans la casserole et laisser cuire en remuant sans arrêt jusqu'à épaississement.  
Hors du feu, ajouter le beurre et fouetter pour l'incorporer et obtenir une crème bien lisse.  
Étaler la crème dans un plat, filmer  et laisser refroidir au réfrigérateur.

**Le lemon-curd :  
- 80 g de jus de** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **de Menton**  
**- 1 œuf**  
**- 50 g de sucre en poudre**  
**- 2 càc (5 g)de Maïzena**  
**- 25 g d'eau**Vous le préparerez en suivant la recette du lemon-curd sans beurre.  
Laisser bien refroidir avant de mettre au réfrigérateur.

**La crème d'amande** [**frangipane**](https://recettes.de/frangipane) **au citron:  
- 65 g  de crème pâtissière**  
**- 65 g de beurre pommade**  
**- 1 œuf**   
**- 65 g de sucre en poudre**  
**- 5 g ≅1,5 càc  de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum)  
**- 65 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre  
- 150 g de** [**lemon-curd**](https://recettes.de/lemon-curd)Fouetter la crème pâtissière très froide pour la rendre lisse.  
Travailler le beurre pour le rendre souple. Ajouter l'œuf et travailler.  
Incorporer le sucre, le rhum et les amandes en poudre et fouetter pour obtenir une pommade lisse.Ajouter de la même façon le lemon-curd.  
Garder au frais.

**Le montage et la cuisson :  
- 1 cercle de 26 cm de Ø**  
**- 1 cercle de 18 cm de Ø  
- 1 cercle de 22 cm de Ø  
- 1 jaune d'œuf**  
**- sirop de sucre**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson.**

**Préchauffage du four à 170°C [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-convection-naturelle-.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-convection-naturelle-.jpg)**

 Partager pâte feuilletée en deux et l'étaler sur une épaisseur de 3 mm.  
Laisser reposer 1 heure au froid.  
Étaler de nouveau légèrement sur3 mm (elle a un peu rétréci pendant le repos)  
Découper 2 cercles de 26 cm de Ø.  
Déposer un cercle de pâte sur une plaque farinée.  
Déposer au centre le cercle de 18 cm : Il faut laisser une bande libre de 3 cm de largeur  
pour le collage de la seconde abaisse.  
Étaler la crème d'amande frangipane-citron à l'intérieur du cercle  
C'est le moment d'introduire les fèves (3 pour moi pour les 3 petits Gourmands, avec un signe pour les repérer).  
Poser délicatement le second disque de pâte sur le premier.  
Appuyer sur tout le tour avec les doigts pour souder les deux abaisses.  
À l'aide d'un cercle de 22 cm de Ø, appuyer sur le dessus de la galette pour bien souder les deux pâtes.  
Déposer la galette au réfrigérateur pendant 30 minutes (ou 10 min au congélateur).  
Sortir la galette et la retourner sur la plaque du four.  
Dorer au jaune d'œuf et laisser reposer encore 30 minutes au réfrigérateur **(1)**.  
Dorer une seconde fois au jaune d'œuf  décorer en striant à la fourchette  
et piquer plusieurs endroits avec une brochette pour laisser s'échapper la vapeur.  
Mettre la galette au froid pendant plusieurs heures si possible **(1 & 2)**.  
Au bout de ce temps, enfourner la galette à four chaud pendant environ 40 minutes  
À la sortie du four, déposer la galette sur une grille et la badigeonner au pinceau de sirop.  
Laisser refroidir et déguster tiède ou à température ambiante.