 **Galapian d’Apt**

 **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.