 **Galette pomme-myrtille**

 **Pour 8 (10) Croquants-Gourmands**

**- 500 g 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.

**La crème d'amande** [**frangipane**](https://recettes.de/frangipane) **:
- 65 g (95 g) de crème pâtissière**
**- 65 g (95 g) de beurre pommade**
**- 1 œuf (1 œuf + 1 jaune)**
**- 65 g (95 g) de sucre en poudre**
**- 5 g (7 g ≅1 càs) de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum)
**- 65 g (95 g) d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**

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.
Incorporer la crème pâtissière en mélangeant soigneusement.
Garder au frais.

### ****Les fruits :- 2 (3) petites**** [pommes](https://recettes.de/pomme) ****Granny-Smith********- 25 g (30 g) de beurre********- 30 g (45 g) de**** [cassonade](https://recettes.de/cassonade)****- 80 g (120 g) de**** [myrtilles](https://recettes.de/myrtille) ****(1)****

Éplucher les pommes et les tailler en forme de frites.
Faire fondre le beurre dans une poêle sur feu doux.
Ajouter les bâtonnets de pomme et saupoudrer de cassonade.
Laisser cuire en mélangeant délicatement jusqu'à ce que les fruits soient très moelleux.
Les étaler sur un plat et les laisser refroidir  **(2)**.

**Le montage :
- 1 cercle de 24 (28) cm de Ø**
**- 1 cercle de 18 (22) cm de Ø
- 1 cercle de 26 cm de Ø
La plaque du four tapissée de papier cuisson.
- 1 jaune d'œuf - sirop de sucre parfumé d'eau de leur d'oranger**

  Partager pâte feuilletée en deux et l'étaler sur une épaisseur de 2 mm.
Laisser reposer 1 heure au froid.
Étaler de nouveau légèrement sur2 mm (elle a un peu rétréci pendant le repos)
et découper 2 cercles de 24 (28) cm de Ø.
Étaler finement les chutes de pâte et réserver au frais.
Déposer un cercle de pâte sur une plaque farinée.
Déposer au centre le cercle de 18 (22) 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 à l'intérieur du cercle. Introduire les fèves.
Disposer les pommes et les myrtilles encore surgelées sur la crème.
Humidifier légèrement le bord de pâte resté libre à l'aide d'un pinceau trempé dans l'eau.
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 (26) 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 une autre plaque.
Dorer au jaune d'œuf et laisser reposer encore 30 minutes au réfrigérateur **(4)**.
Dorer une seconde fois au jaune d'œuf et piquer le centre avec la pointe d'un couteau. Avec un couteau bien tranchant, découper de fines bandelettes dans les chutes de pâte.
Les déposer "en fouillis" sur la galette.
Mettre la galette au froid pendant plusieurs heures si possible **(5)**.
Au bout de ce temps, enfourner la galette à four chaud pendant environ 35 minutes puis encore quelques minutes à 160°C.
À la sortie du four, déposer la galette sur une grille et la badigeonner au pinceau de sirop à la fleur d'oranger.
Laisser refroidir et déguster à température ambiante.