

 **Galette abricot- amande-framboise**

**Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**- 2 disques de** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee) **(1)**
**- 1 poignée de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **(2)
-1 blanc (ou 1 jaune) d'œuf pour dorer**
**La** [**crème d'amande**](https://recettes.de/creme-d-amande) **à l'**[**abricot**](https://recettes.de/abricot) **:**
**- 100 g de beurre**
**- 100 g de sucre**
**- 100 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**
**- 1 œuf entier**
**- 1 blanc d'œuf**
**- 10 g de farine**
**- 10 g de Rhum**
**- 1 pot (220 g) de** [**crème d'abricot**](https://recettes.de/creme-d-abricot)

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 195°C** 

**La crème d'amande à l'abricot :**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 la crème d'abricot.
Réserver au frais**.**

**La galette :**Étaler un disque de pâte sur la plaque.
Badigeonner le tour avec du blanc (ou du jaune d'œuf).
Déposer au centre la crème d'amande à l'abricot et l'étaler soigneusement en laissant le bord libre. Garnir de framboises.
Déposer le couvercle sur la garniture et sceller en appuyant avec les doigts sur tout le tour.
[**Chiqueter**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) le bord avec la lame d'un couteau.
Dorer la galette au blanc (jaune) d'œuf et la mettre au frais pendant un quart d'heure.
Coller les motifs sur le couvercle et dorer encore une fois.
Enfourner pour 30 minutes.
Laisser refroidir la galette sur une grille.
Savourer à température ambiante.