**Galette pomme noisette**

 **Pour 8 (10) 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.

**Les pommes :**

**- 3 grosses** [**pommes**](https://recettes.de/pomme)
**- 30 g de cassonade**
**- 30 g de beurre**

Peler les pommes, les couper en quatre puis chaque quart en 3 lamelles.
Faire fondre le beurre avec la cassonade dans une poêle
y faire dorer les quartiers de pommes sur les 2 faces (j'ai procédé en 2 fois).
Laisser refroidir.

**La crème aux noisettes :**

**- 95 g de** [**crème pâtissière**](https://recettes.de/creme-patissiere)
**-  95 g de beurre pommade**
**- 1 œuf + 1 jaune**
**-  95 g  de sucre en poudre**
**-  1 càs  de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum)
**-  95 g  de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **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, les noisettes en poudre et fouetter pour obtenir une pommade lisse.
Incorporer la crème pâtissière en mélangeant soigneusement.
Garder au frais.

**La galette :**

**– 2 abaisses de** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee)
**- 1 blanc d'œuf
- sirop de sucre**

**cercles de 28-22-26 cm de Ø (1)**
**La plaque du four tapissée de papier cuisson.**

**Préchauffage du four à 200°C** 

Découper 2 disques de 28 cm de diamètre à l'aide du cercle.
Déposer un cercle de pâte sur la plaque.
Déposer au centre le cercle de 22  cm : Il faut laisser une bande libre de 3 cm de largeur
pour le collage de la seconde abaisse.
Étaler la crème de noisette à l'intérieur du cercle.
Glisser la ou les fèves.
Disposer les lamelles de pommes sur la crème.
Badigeonner le tour avec du blanc d'œuf et retirer le cercle.
Déposer l'autre disque de pâte sur le dessus en appuyant bien sur tout le tour avec les doigts.
Appuyer avec le disque de 26 cm pour bien sceller les 2 abaisses.
Mettre au frais le temps de refroidir la pâte.
Lorsque la pâte est froide, [**chiqueter**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) la pâte avec le dos d'un couteau ou la festonner avec les doigts.
Placer la galette au frais pendant 1 heure (pour moi ¼ d'heure au congélateur).
Je ne l'ai pas retournée car j'avais peur que les pommes ramollissent le fond.
Badigeonner de blanc d'œuf au pinceau et remettre la galette au froid
(1 heure au réfrigérateur ou ¼ d'heure au congélateur pour moi).
Passer une autre couche de blanc d'œuf et remettre au frais pour que la dorure sèche un peu.
Rayer la galette ou faire le décor avec les chutes de pâte et percer quelques trous
à l'aide d'une pique pour laisser la vapeur s'échapper.
Enfourner pour 10 minutes.
Baisser la **température du four à 180°C** et laisser cuire pendant encore 30 minutes.
La galette doit être bien dorée.
La déposer sur une grille, lustrer éventuellement au pinceau avec le sirop de sucre pour la faire briller, laisser refroidir.