**Galette myrtille-vanille**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/01/galette-myrtille-vanille-p1090754.psd-r-copy.jpg)**Pour 6 Croquants-Gourmands**

**La veille**

**Crème d'amande frangipane :  
- 65 g de** [**crème pâtissière**](https://recettes.de/creme-patissiere)  
**- 65 g de beurre pommade**  
**- 1 œuf**  
**- 65 g de sucre semoule**  
**- ¼ de càc de graines de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille)  
**- 65 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 1 càs de rhum ou de kirsch**

Préparer la [**crème pâtissière**](https://croquantfondantgourmand.com/creme-patissiere/) et la laisser refroidir.  
La couvrir de papier film au contact puis la placer au réfrigérateur.  
Il en faut très peu, je l'ai préparée avec 250 ml de lait, le reste a accompagné quelques [**biscuits**](https://croquantfondantgourmand.com/category/desserts/biscuits-cookies-sables/) maison.  
Lorsque la crème est bien froide, la fouetter pendant une minute pour la rendre bien lisse.  
Travailler le beurre mou et le sucre pour obtenir une pommade lisse.  
Ajouter toujours en fouettant l'œuf et la vanille puis les amandes en poudre et le rhum.  
Travailler au fouet pour obtenir une crème onctueuse puis incorporer 65 g de crème pâtissière.  
Lorsque la crème est bien lisse, la couvrir et l'entreposer au réfrigérateur.

**La compote de myrtilles :  
- 300 g de** [**myrtilles**](https://recettes.de/myrtille) **fraiches ou surgelées**  
**- 50 g de sucre à confiture**  
**- ¼ de càc de vanille en poudre**

Mettre dans une casserole les myrtilles, le sucre et la vanille.  
Faire cuire sur feu moyen  jusqu'à l'obtention d'une compotée.  
Verser dans un plat, laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur.  
Garder un peu de jus de myrtilles.

**Le montage de la galette :  
- 2 abaisses de** [**pâte feuilletée**](https://recettes.de/pate-feuilletee)  
**- 1 blanc ou 1 jaune d'œuf  
- un peu de jus de myrtilles**

**Une plaque couverte d'un papier cuisson  
1 ou 2 fèves  
1 cercle de 20 cm de** Ø

Découper dans la pâte deux cercles de 24 centimètres de diamètre.  
Déposer un disque sur une planche farinée (éviter de mettre un papier pour que la pâte ne plisse pas).  
Étaler la frangipane bien froide en laissant tout autour un bord de pâte libre de 3 cm (je me suis aidée d'un cercle).  
Couvrir la crème avec la compote de myrtilles.   
Glisser les fèves.  
Badigeonner le bord de pâte libre avec un pinceau humecté d'eau.  
Poser le second disque de pâte sur la garniture.  
Appuyer sur tout le tour avec les doigts pour bien sceller les deux pâtes.  
Poser le cercle de 20 cm pour bien sceller les pâtes autour de la garniture.  
Redécouper si besoin le tour de la galette s'il s'est légèrement déformé.  
Déposer la plaque au réfrigérateur pendant au-moins 30 minutes ou 10 minutes au congélateur.  
Lorsque la pâte a refroidi, retourner la galette délicatement et la reposer sur la plaque. Passer doucement les mains sur le dessus pour que la galette soit bien à plat sur la plaque.  
Dorer la surface au blanc ou au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.  
Réserver 30 minutes au réfrigérateur.  
Dorer la pâte une seconde fois, puis à l'aide d'emporte-pièces, tracer des cercles sur le dessus et les badigeonner de jus de myrtilles à l'aide d'un petit pinceau.  
Piquer le centre de la galette pour que la vapeur puisse s'échapper à la cuisson.  
Mettre la galette au froid pendant plusieurs heures (jusqu'au lendemain pour moi, protégée par une cloche).  
  
**Le jour de la dégustation :  
  
- 1 càs de sirop de sucre**  
**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Enfourner la galette pendant 35 minutes environ et vérifier la cuisson.  
Dès la sortie du four, la badigeonner de sirop de sucre à l'aide d'un pinceau.  
Laisser refroidir sur une grille.