

La Galette Pommes Cassis

Recette

Pour 2 à 6 personnes

• Préparation :	45 min
• Cuisson :	30 à 40 min
• Pâte feuilletée	350 g

Pour la crème d'amandes

• Œuf	1
• Poudre d'amandes	60 g
• Sucre semoule	60 g
• Beurre	60 g
• Rhum ST James	1 cuillère à café

Pour les fruits

• Pommes vertes	6
• Beurre	100 g
• Sucre roux	80 g
• Glucose	50 g
• Cassis frais	200 g

Pour la dorure :

• Œuf	1 entier + 1 jaune
-------	--------------------

Procédé :

Préchauffez votre four à 180°C (th. 6).

Préparez la crème d'amande. Faites légèrement ramollir le beurre dans un saladier placé au bain-marie ou au four à micro-ondes, puis travaillez-le à l'aide d'un fouet pour obtenir une pommade bien lisse. Ajoutez l'œuf, mélangez, puis versez le sucre, le rhum et la poudre d'amande.

Lissez cette crème à l'aide d'un fouet. Réservez. Épluchez les pommes et coupez-les en forme de frites. Faites chauffer une poêle, puis ajoutez le beurre. Quand il est fondu, ajoutez les bâtonnets de pommes et le sucre.

Faites cuire, tout en mélangeant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que les fruits soient très moelleux. Versez-les dans un plat et étalez-les afin qu'ils refroidissent rapidement.

Étalez la pâte feuilletée en deux abaisses de 24 cm de diamètre et d'une épaisseur de 2 à 3 mm.

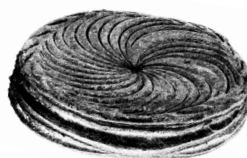
Répartissez la crème d'amande sur la première abaisse en laissant tout autour une bande de 3 cm de largeur.

Disposez les pommes et les cassis sur la crème.

Cassez un œuf dans un bol, battez-le rapidement, puis, à l'aide d'un pinceau, badigeonnez-en les 3 cm de pâte vierge. Posez délicatement la seconde abaisse par-dessus, afin qu'elle vienne recouvrir la crème et les fruits. Appuyez sur tout le pourtour afin de bien souder les deux abaisses.

Dorez la surface de la galette au jaune d'œuf, puis réservez-la 20 minutes au réfrigérateur. En refroidissant, la pâte durcira et il vous sera beaucoup plus facile de la décorer. Dorez-la au jaune d'œuf une seconde fois, puis, avec le dos d'un couteau, dessinez-y de jolies rayures en prenant soin de ne pas fendre la pâte.

Faites cuire au four de 30 à 40 minutes. Laissez refroidir sur une grille avant de servir.



MOULINS VIRON
CHÂTRES



www.moulinsviron.fr

FARINE | FORMATION | ACCOMPAGNEMENT