

## GALETTE POMME-AMANDE-CARAMEL

Pour 6 galettes



### 1. **PÂTE FEUILLETÉE**

2270 g de pâte feuilletée

(Voir Recettes de base)

### 2. **FRANGIPANE**

400 g d'Amandaline ancel

200 g de beurre pommade

100 g d'œufs

250 g de crème pâtissière réalisée selon votre méthode habituelle en utilisant une Crème Pâtissière à Chaud ou à Froid ancel de votre choix

Emulsionner la pâte crue prête à l'emploi aux amandes, le beurre et les œufs, au batteur, à l'aide de la feuille, à grande vitesse. Incorporer la crème pâtissière.

### 3. **POMMES EN MORCEAUX**

1200 g de Fourrage Pomme en Morceaux ancel

#### 4. **CRÉMEUX CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE**

300 g de Crèmeux caramel au Sel de Guérande ancel

#### 5. **SIROP**

50 g d'eau

50 g de sucre

Dans une casserole, faire bouillir l'eau et le sucre puis réserver.

#### 6. **MONTAGE ET FINITION**

Etaler la pâte feuilletée sur 2 mm d'épaisseur puis détailler des cercles (selon le nombre de galettes souhaitées) de 22 cm Ø. Laisser reposer 30 min au réfrigérateur. Sur des plaques recouvertes de papier cuisson, déposer les fonds de feuilletage et dorer les contours au pinceau. A l'aide d'une poche à douille, répartir la frangipane en spirale dans chaque fond, en partant du centre jusqu'à 3 cm du bord de la pâte. Ajouter les pommes puis le crèmeux caramel sur la frangipane. Recouvrir les galettes avec les cercles de pâte restants puis appuyer sur les bords pour les sceller. Chiqueter les bords avec un couteau d'office puis dorer le dessus. A l'aide de la pointe d'un couteau, piquer les galettes à trois endroits puis dessiner une rosace en incisant très légèrement la pâte. Cuire à 180°C environ 30 min en four ventilé ou à 200°C environ 35 min en four à sole. Badigeonner le dessus des galettes avec le sirop dès la sortie du four.