



Pour 8 personnes

2 pommes

La crème d'amande

105 g (7 cuillères à table) de beurre à température ambiante

100 g (1/2 tasse) de sucre

2 oeufs

100 g (2/3 tasse) de poudre d'amande

15 ml (1 cuillère à table) de rhum

10 g (1 cuillère à table) de farine

2 pâtes feuilletées de 250 g (1/2 lb) chacune

1 fève

1 jaune d'oeuf + un peu de lait pour dorer

Peler les pommes et coupez-les en morceaux, réserver.

La crème d'amande :

Mélangez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Ajouter les 2 oeufs battus, la poudre d'amande, la farine et le rhum et mélanger.

Abaissier les pâtes feuilletées en deux cercles : un de 30 cm (12 po) et un de 27,5 cm (11 po).

Déposer la plus petite abaisse de pâte sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier parchemin.

Humidifier, à l'aide d'un pinceau trempé dans un peu d'eau, le contour de l'abaisse.

Mettre la crème d'amande dans une poche à pâtisserie et dessiner une spirale de crème sur l'abaisse de pâte jusqu'à 1,5 cm du bord.

Ajoutez les morceaux de pommes puis la fève.

Recouvrir de l'abaisse de pâte la plus grande et chiqueter (entailler à la pointe du couteau les bords de l'abaisse de pâte feuilletée afin qu'elle gonfle mieux lors de la cuisson).

Dorer le dessus de la galette avec de l'oeuf battu avec un peu de lait puis dessiner des motifs à l'aide d'un couteau.

Enfournez à 200 C (400 F) pendant 30 min. Laisser refroidir avant de déguster.

