

# Galette frangipane aux pommes vanillées

## Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 100 g de poudre d'amandes
- 75 g de sucre (+ 25g pour les pommes)
- 1 oeuf
- 50 g de beurre mou
- 1 jaune d'oeuf pour dorer
- 2 pommes à cuire
- 1 gousse de vanille

## Mode opératoire

- Disposer une pâte dans un moule à tarte, la piquer avec 1 fourchette.
- Mélanger dans un saladier : la poudre d'amande, les 75g de sucre, l'oeuf, le beurre mou.
- Etaler le contenu du saladier sur la pâte, y mettre la fève.
- Faire compoter les 2 pommes coupées en morceau avec un peu d'eau ; les 25g de sucre et la gousse de vanille.
- Disposer la compote de pommes vanillées sur la frangipane.
- Refermer la galette avec la 2ème pâte, et bien coller les bords.
- Dessiner au couteau dessus et dorer au jaune d'oeuf (dilué dans un peu d'eau). Percer le dessus de petits trous pour laisser l'air s'échapper, sinon elle risque de gonfler et de se dessécher.
- Enfourner à 210°C (th 7) pendant 30 min environ.