

EPIPHANIE

FRANGIPANE AU TOBLERONE

Ingredients (Pour 6 personnes)

- 2 pâtes feuilletées rondes
- 150 g de Toblerone
- 1 jaune d'oeuf pour dorer la pâte
- Pour la crème pâtissière
- 1 jaune d'oeuf
- 30 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 20 g de farine
- 25 cl de lait
- 1 gousse de vanille
- Pour la crème d'amandes
- 40 g de beurre pommade
- 1 oeuf
- 50 g de sucre
- 75 g d'amandes moulues mondées
- 30 ml de rhum brun

Preparation:

Préchauffer le four à 180°C et hacher grossièrement le Toblerone.

Pour la crème pâtissière

Mettre le lait à bouillir avec la gousse de vanille fendue. Pendant ce temps, blanchir le jaune d'oeuf avec le sucre et ajouter la farine. Bien mélanger. Lorsque le lait frémit, retirer la gousse et le verser sur l'oeuf blanchi.

Bien mélanger et verser le tout dans la casserole. Porter à ébullition et cuire pendant 3 min dès la reprise de l'ébullition jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse. Verser ensuite dans un plat, couvrir à l'aide d'un papier film alimentaire et refroidir rapidement.

Pour la crème d'amandes

Dans un bol, mélanger le beurre pommade et le sucre, ajouter l'oeuf entier, la poudre d'amandes et le rhum. Bien mélanger et réserver.

Pour la frangipane

Mélanger la crème pâtissière et la crème d'amandes jusqu'à ce que la masse soit homogène.

Pour la réalisation de la galette

Dans les abaisses de pâte feuilletée, découper deux cercles à l'aide d'une plaque à gâteau. L'un peut être légèrement plus grand que l'autre. Déposer le disque le plus petit sur une plaque chemisée. Y répartir la crème frangipane en laissant 2 cm de marge sur les bords. Y insérer la fève puis parsemer généreusement de Toblerone haché.

Recouvrir le tout à l'aide du deuxième cercle de pâte et replier les bords sur le premier disque (attention à bien refermer). Réaliser une légère décoration à l'aide d'une pointe de couteau et dorer la pâte au jaune d'oeuf. Cuire pendant environ 30 à 35 minutes dans la partie inférieure du four.

