

LA FRANGIPANE ORIENTALE



Ingrédients

2 rouleaux de pâtes feuilletées
100 g de sucre
100 g de beurre
100 g de poudre d'amande
3 jaunes d'œufs

30 g de dattes hachées
30 g de figues sèches hachées
30 g d'abricots secs hachés
30 g de raisins blonds
2 cuillères à soupe de fleur d'oranger
1/2 bouquet de menthe ciselée
2 jaunes d'œufs pour la dorure

Réalisation

Crème d'amande

Faire fondre le beurre au micro-onde
Dans le robot, mettre 3 jaunes d'œufs et battre avec la feuille du batteur
Ajouter le sucre, la poudre d'amande, le beurre.
Ajouter les fruits secs infusés à la fleur orangée et de la menthe ciselée.
Réserver au frais

Fruits secs

Emincer les fruits (dattes, abricots, figues séchés et raisins secs)
Ajouter la fleur d'oranger et la brunoise de citron confit.
Mélanger dans un cul de poule.

Galettes

Étaler les abaisses de feuilletage finement pour qu'elles cuisent plus vite
Mélanger le jaune d'œuf et l'eau et badigeonner les abaisses au pinceau pour qu'elles dorent
Sortir la crème d'amande, remuer et en poser une grosse cuillère au centre du cercle de pâte feuilletée
Fermer les abaisses en demi-cercle, comme un chausson aux pommes
Avec une pointe de couteau et les doigts, fermer et marquer les chaussons
Poser sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé et dorer le chausson au jaune d'œuf
Décorer la pâte avec le dos du couteau
Enfourner à 165 ° pendant 20 minutes

Dressage

Saupoudrer les galettes de sucre glace et les poser dans les assiettes