

Le Petit Gargantua

Château de Mezel
57 rue du Château

63115 Mezel

Tél : 04.73.68.75.27



Frangipane à Pithiviers

Ingrédients :

100 g de beurre pommade
100 g de sucre semoule
2 œuf entiers
20 g farine tamisée
100 g de poudre d'amande
100 g de crème pâtissière
amande amère liquide

Progression :

1. Blanchir œufs et Beurre pommade. « 1 »
2. Mélanger poudre amande et sucre semoule « 2 »
3. Ajouter 2 à 1 puis la farine tamisée.
4. Ajouter la pâtissière.
5. Un peu d'amande amère pour corsé le gout.
6. Tailler deux disques de feuilletage de 28 cm environ,
7. Sur le premier à la poche dresser la crème frangipane avec une ou deux fèves, recouvrir avec le deuxième en collant les bord avec un peu de dorure.
8. Pincer les bords pour que l'appareil ne sorte pas à la cuisson passer un coup de dorure dessus décorer et mettre au four à 200° pendant 15 minutes puis finir avec un coup de sirop sur le feuilletage et finir de cuire à 180° pendant 15 minute environ.