

Dessert

Galette fourrée à la banane



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 10 minutes (therm. 6-200° C) + 20 minutes (therm. 5-200° C).

Pour 8 personnes :

800 gr de pâte feuilletée

2 bananes

1 sachet de sucre vanillé

le jus d'un 1/2 citron

1/4 l de lait

1 œuf + 1 jaune pour dorer

50 gr de sucre en poudre

20 gr de farine

20 gr de beurre

1 cuillerée à soupe de rhum ambré

1 cuillerée à café d'eau

* Préparer la garniture : faire chauffer le lait dans une casserole sans le laisser bouillir.

* Dans un saladier, travailler l'œuf au batteur avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

* Incorporer la farine, puis délayer avec le lait chaud.

* Verser la crème dans la casserole et, sans cesser de délayer à la cuillère en bois, laisser cuire sur feu doux jusqu'à épaississement.

* Hors du feu, incorporer le beurre et le rhum.

* Sur une assiette, peler et écraser les bananes à la fourchette. Incorporer le sucre vanillé et le jus

du demi-citron.

* Incorporer à la crème et laisser refroidir complètement.

* Préchauffer le four (thermostat 6-220° C).

* Diviser la pâte feuilletée en deux parts égales et les abaisser en deux disques : le premier de 26 cm de diamètre et le second un peu plus grand (28 cm).

* Poser le plus petit disque sur la tôle du four légèrement humidifiée.

* Sur cette abaisse, étaler la crème régulièrement en laissant une marge de 2 cm sur tout le pourtour.

* Glisser une fève dans la crème.

* Mouiller le pourtour de l'abaisse à l'aide d'un pinceau.

* Par-dessus, poser la deuxième abaisse et souder les deux disques ensemble en appuyant sur tout le pourtour.

* Badigeonner la galette au pinceau avec le jaune d'œuf mélangé à une cuillerée à café d'eau.

* Sur le dessus de la galette, dessiner des motifs avec la pointe d'un couteau.

* Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 10 minutes.

* Au bout de ce temps, baisser la température du four (thermostat 5-200° C) et poursuivre la cuisson 20 minutes.

* Quand la galette est bien gonflée et dorée, la sortir du four. Servir tiède.