

Tous En Cuisine

AVEC DOU FANNY



DOU FANNY
STYLISTE CULINAIRE
www.doufanny.fr
f pausegourmandedoufanny



DESSERT
POUR 8 PARTS

Frangipane Traditionnelle

- 2 pâtes feuilletées
- 120g d'amande en poudre
- 90g de sucre en poudre
- 90g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 œufs + 1 œuf pour la dorure
- 1 c. à soupe de rhum
- 4 gouttes d'extrait d'amande amère
- 1 fève



1. Préchauffer le four à 210°C.
2. Battre le beurre mou avec le sucre, le sucre vanillé et l'œuf. Ajouter la poudre d'amande petit à petit ainsi que le rhum et l'extrait d'amande amère. Réserver.
3. Étaler une pâte feuilletée avec le papier sulfurisé dessous sur une plaque de cuisson.
4. Fouetter l'œuf avec un petit peu d'eau et déposer le au pinceau sur tout le bord de la pâte feuilletée. Répartir la crème d'amande à l'aide d'une spatule ou d'une poche à douille sur la pâte en laissant 1cm sans crème sur tout le bord.
5. Cacher une fève dans la crème d'amande. Etaler la 2ème pâte feuilletée par-dessus et appuyer sur l'extérieur pour souder les deux pâtes. Dessiner le motif que vous souhaitez avec la pointe d'un couteau. Badigeonner avec le reste de l'œuf toute la frangipane.
6. Cuire 20min à four bien chaud. Servir tiède.



DESSERT
POUR 20 PORTIONS

Frangipane Originale

- 2 pâtes feuilletées
- 120g d'amande en poudre
- 90g de sucre en poudre
- 90g de beurre mou
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 œufs + 1 œuf pour la dorure
- 1 c. à soupe de rhum
- 4 gouttes d'extrait d'amande amère
- 2 belles poires
- 30g de pépites de chocolat noir
- 1 fève



1. Éplucher les poires et couper les en petits cubes. Cuire à feu moyen pendant 10min dans un peu de beurre et de sucre.
2. Préchauffer le four à 210°C.
3. Battre le beurre mou avec le sucre, le sucre vanillé et l'œuf. Ajouter la poudre d'amande petit à petit ainsi que le rhum et l'extrait d'amande amère. Réserver.
4. Étaler les deux pâtes feuilletées à plat. À l'aide d'un emporte pièce ou d'un verre, découper le maximum de ronds possible dans les pâtes.
5. Déposer la moitié des ronds de pâtes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Casser un œuf dans un bol et le fouetter. Déposer au pinceau de l'œuf sur les bords des ronds de pâte. Les garnir de crème d'amande, de poires et de quelques pépites de chocolat (en réserver quelques unes pour la décoration). Insérer la fève dans l'une d'elles puis refermer chaque tartelette avec un rond de pâte.
6. Badigeonner d'œuf le dessus de toutes les tartelettes. Terminer par quelques pépites de chocolat et cuire 15min à four bien chaud.