

Qu'est-ce qu'on mange le 06/01/07 ?

Mon Royaume pour un citron, Galette des Rois au citron vert et au miel



1/ La frangipane: Fouetter le beurre avec le sucre pour obtenir un mélange crémeux, ajouter les oeufs un par un, la farine, le sel et la poudre d'amandes, bien mélanger et ajouter l'alcool et l'arôme et le gingembre (pour compenser l'absence d'aborigènes nus).

2/ Le citron: Blanchir le jaune dans 20g de sucre en poudre. Laver les citrons, râper les zestes et presser les jus, ajouter la pectine dans le liquide obtenu, 20g de sucre et porter à ébullition, retirer du feu et verser en fouettant sur le jaune d'oeuf. Ajouter le miel.

3/ Ajouter la quantité désirée (goûtez!) de mélange au citron dans la frangipane, éventuellement insister lourdement en ajoutant quelques gouttes de colorant alimentaire vert. Réserver au froid. .

4/ Etaler la pâte en un rectangle, la couper en 2 étaler finement chaque partie en cercle, l'un des 2 légèrement plus grand. Sur une feuille de papier sulfurisé, placer le petit disque de pâte et badigeonner le pourtour de jaune d'oeuf puis étaler une bonne couche de frangipane au citron en conservant une marge de 2 à 3cm sur tout le périmètre. ATTENTION, on oublie toujours la fève.

5/ Recouvrir du second disque de pâte feuilletée, évacuer les bulles d'air éventuelles, bien souder les bords à la base du cercle pour éviter les fuites. C'est là que les Romains s'empoignèrent. Percer des trous dans la pâte pour évacuer la vapeur, puis "chiqueter" les bords de la pâte, c'est-à-dire la marquer au couteau en pressant de son petit doigt, (j'ai opté pour un macrochiquetage en découpant la pâte en pointes sur ses 2 épaisseurs)

6/ Dorer à l'oeuf en évitant absolument les bords de la pâte. Placer au froid 1/2 heure. Préchauffer le four à 200°C. Re-dorer la pâte à la sortie du frigo, dessiner des motifs en incisant légèrement la pâte de la pointe d'un couteau, sans la traverser, puis enfourner à 200° pour 10minutes, baisser la température à 185°C environ et continuer la cuisson pendant 20 à 25 minutes. Quelques minutes avant la fin, on peut redorer, ça fait toujours plaisir.



Pour 1 galette

- 800g pâte feuilletée*
- 1 jaune d'oeuf

Frangipane

- 100g de beurre mou
- 130g de sucre
- 90g de sucre semoule
- 3 oeufs
- 65g de farine
- 150g de poudre d'amandes
- 1/2cc gingembre en poudre**
- 1/2cc arôme amande amère**
- 2cs Amaretto**

Mélange citron:

- 2 citrons jaunes non traités
- 4 citrons verts non traités
- 1/2cc Pectine ou agar-agar**
- 1 jaune d'oeuf
- 40g de sucre
- 3cs de miel d'acacia (ou autre)

**Voir la recette de la pâte feuilletée inversée.*

*** facultatif*

Très facultatif: quelques gouttes de colorant vert

