

Galette à la crème d'amande (recette de Pierre Hermé)

Ingrédients pour une galette de 28cm :

Pâte feuilletée :

375g de beurre + 110g de beurre fondu et refroidi
150g d'eau minérale
150g de farine T45
350g de farine T55
15g de fleur de sel
1/2cc de vinaigre blanc

Travaillez les 375g de beurre pour bien les ramollir. Ajoutez la farine T45. Bien mélanger. Aplatissez en forme de rectangle de 2cm d'épaisseur puis mettre au frais pour 1 heure. Mélangez les autres ingrédients, mettez en carré, filmez et laissez reposer 1h au frais. Farinez le premier rectangle et étalez le en un grand rectangle de 1cm d'épaisseur. Posez l'autre mélange au milieu. Repliez les bords et étalez en un grand rectangle. Donnez deux tours doubles à une heure d'intervalle en mettant la pâte au réfrigérateur entre chaque tour. Tour double : on étale en un long rectangle, on replie un premier quart vers le milieu, le deuxième quart vers le milieu de sorte qu'ils se rejoignent et on replie l'un sur l'autre.



Le dernier tour se fait au moment d'utiliser la pâte.

Diviser votre pâte en 2 morceaux de 450g chacun que vous étalerez en cercle. Découpez un cercle de 28cm de diamètre dans chacun et mettez les disques au frais pour 1 heure.

Crème d'amande :

150g de poudre d'amande
120g de sucre glace
15g de maïzena
125g de beurre mou
90g d'œuf
10g de rhum

Mettez le beurre dans le bol du robot et crémez légèrement. Ajoutez le sucre glace et la maïzena. Ajoutez la poudre d'amande et mélangez bien. Enfin, finissez avec les œufs et le rhum. Mettez dans une poche à douille lisse.

Montage :

Badigeonnez votre premier disque d'eau sur le bord extérieur sur 2-3 cm en faisant attention de ne pas en faire couler sur les côtés. Garnissez avec une spirale de crème. Ajoutez une fève. Retournez le second disque de pâte exactement sur le premier. Appuyez sur les bords pour sceller les deux disques ensemble. Mettez au frais pour 30 minutes.

Festonnez les bords en soulevant la pâte. En appuyant avec l'index tous les 1 cm et avec la lame d'un couteau tenue à l'envers, chiquetez les bords de la galette. Mettez 2 heures au frais.

Finitions :

½ œuf entier

1 grosse pincée de sucre

1 petite pincée de sel

Fouettez tous les ingrédients. Badigeonnez la galette avec en faisant attention de ne pas en faire couler sur les bords. Mettez au frais 20 minutes. Repassez une seconde couche et réalisez des arcs de cercle sur le dessus avec un couteau tenu à l'envers.

Faites chauffer le four à 230°.

A la fin du repos, enfournez la galette pour 50 minutes en baissant le four à 190°. Pendant la cuisson réalisez un sirop avec 45g d'eau et 50g de sucre que vous porterez à ébullition. Laissez le refroidir et badigeonnez la galette avec à la sortie du four avant de la remettre 3 minutes au four. Laissez la refroidir avant de la servir.