

J'aime la galette...

Difficulté : 

Nombre de personnes : 6-8

Temps de préparation : 30 mn (sans la pâte feuilletée maison !)

Temps de cuisson : 30 mn

I-Pâte feuilletée

2 rouleaux de pâte feuilletée ou

Faire vous-même la pâte. A préparer la veille !

1 jaune d'œuf pour la dorure



II- Crème d'amande

- 167g beurre pommade
- 167g sucre semoule
- 167g poudre d'amande
- 10g de farine
- 1 œuf

1. Crémez à la maryse le beurre et le sucre semoule. (*Ne pas utiliser le fouet pour éviter d'incorporer de l'air.*)
2. Ajoutez la poudre d'amande et la farine. Mélangez.
3. Ajoutez l'œuf et mélangez de nouveau.

Ne travaillez pas trop la pâte pour éviter qu'elle ne gonfle à la cuisson.

4. Mettre le mélange dans une poche munie d'une douille lisse de 10-12mm. (Évitez de mettre le mélange au frais sinon il durcit).

III-Crème pâtissière

- 135g de lait
- 25g sucre semoule
- 10g de maïzena + 5g de farine tamisées
- (1 gousse de vanille fendue en 2 + les graines grattées au couteau)
- 30g de jaunes d'œuf

Dans cette recette de crème pâtissière je ne rajoute pas de beurre car il y en a déjà plein dans la crème d'amande !!!!



1. Faire bouillir le lait et la gousse de vanille et les graines. Mettre de côté la gousse de vanille.
2. Mettre dans un cul-de-poule, les jaunes d'œuf, le sucre et faire blanchir.
3. Ajouter la maïzena et la farine, fouettez.
4. Verser un peu de lait chaud sur le mix.
5. Reverser le tout dans la casserole.
6. Remettre sur le feu et faire bouillir en remuant avec le fouet jusqu'à épaississement.
7. Versez la crème dans un plat à gratin, remettre la gousse de vanille, filmez au contact et laissez refroidir 1h au réfrigérateur.

Frangipane :

1. Mélangez au fouet la crème pâtissière avec la crème d'amande.
2. Ajoutez-y du kirch, du rhum ou de l'extrait d'amande amer en fonction de vos goûts.
3. Mettre le mélange dans une poche à douille + douille lisse. Réservez au frais avant utilisation.

Vous avez assez de frangipane pour faire 2 galettes.



Montage

1. Préchauffez le four à 180°C - four statique.
2. Si vous avez fait votre pâte vous-même : Farinez votre plan de travail, étalez la pâte sur 5-6mm d'épaisseur, soulevez-la en faisant des vagues pour la détendre et éviter qu'elle se rétracte à la découpe.



3. Lissez-la au rouleau assez finement sur 2-3mm.
4. Faire 2 disques : un de 24cm et un autre de 25cm : Marquez légèrement la taille des disques de pâte avec un cercle de pâtisserie du diamètre choisi et découpez à l'extérieur du cercle. Attention le disque qui servira pour le dessus doit avoir 1 cm de diamètre en plus afin de bien recouvrir la garniture.



5. Piquez sans trop appuyer les 2 disques à la fourchette. Pour le disque du dessus la partie piquée se mettra à l'intérieur.
6. **Bien garder les deux disques dans le même sens, sans les faire pivoter.**
 - a. Déposez un disque sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Mettre au frais le 2 eme disque en attendant de l'utiliser.
7. Humidifiez au pinceau et à l'eau froide le bord du disque sur une largeur de 2cm.



8. Garnir le 1er fond de pâte avec la crème en spirale en partant du centre et jusqu'à 2 cm du bord. Vous pouvez lisser la crème à la spatule pour une meilleure répartition si besoin.
9. Mettre la ou les fève(s). (J'en mets plusieurs pour éviter les disputes entre enfants !!)



10. Sortez le 2eme disque de pâte du réfrigérateur et pliez-le en 2.
11. Déposez-le délicatement sur le premier disque en superposant bien les bords, puis dépliez-le pour recouvrir le reste de la galette.
12. Appuyez avec les doigts sur les bords afin de souder les 2 disques.



13. Retournez la galette pour travailler sur une surface lisse et donc plus facile à décorer.



14. Chiquetez les bords en les soulevant à l'aide de la pointe d'un petit couteau placé à l'envers et en biais tous les centimètres sur une largeur de 1cm tout en appuyant sur la pâte avec l'index et en tournant la plaque sur le plan de travail.
15. Dorez la galette avec le jaune d'œuf battu en omelette et dilué avec 1 c à s d'eau.
16. Avec la lame d'un couteau, tracez de jolis motifs. Surtout ne pas trouser la pâte.
17. Percez un petit trou au centre de la galette afin de laisser la vapeur s'échapper.



18. Remettre 30 min au réfrigérateur.
19. Déposez sur une grille de four et enfournez pour 45 min.
20. Sortez la galette du four, poudrez-la légèrement de sucre glace, montez la température de votre four à 230°C et enfournez pour 2 min pour parfaire le glaçage.

Laissez refroidir sur une grille à la sortie du four.



Une galette se conserve 24h. Elle se consomme à température ambiante, elle est encore meilleure légèrement tiédie.

Vous pouvez la congeler prête à cuire et l'enfourner ensuite sans décongélation préalable.

