

Galette des rois pommes cerises et éclats de pistaches



Pour 8 personnes

Préparation : 30 minutes

Repos : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

- 2 pâtes feuilletées du commerce ou [maison](#)
- 6 pommes
- 150 g de cerises au sirop dénoyautées égouttées
- 30 g de pistaches entières (ou éclats de pistaches)
- 15 g de sucre vanillé (2 sachets)
- 15 g de cassonade (facultatif)
- 20 g de beurre
- 1 fève

Dorure :

- 1 jaune d'œuf
- 1 c à soupe de lait

Préparez la compote de pommes : Épluchez et coupez les pommes en petits morceaux. Faites fondre le beurre dans une sauteuse ou une grande casserole. Ajoutez les pommes et saupoudrez de sucre vanillé et de cassonade. Laissez compoter pendant 10 minutes sur feu moyen. Laissez refroidir.

Pendant la cuisson de la compote, torréfiez les pistaches dans un four préchauffé à 120° C (100° C pour moi). Laissez refroidir. Placez les pistaches dans un sac de congélation et tapez avec un ustensile suffisamment lourd pour les écraser grossièrement. Passez-les dans une passoire pour garder que les petits morceaux.

Placez un premier disque de pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie en gardant le papier sulfurisé en dessous. Prenez un cercle à pâtisserie ou un saladier retourné pour marquer un repaire à 4 cm du bord de la pâte. *Vous allez ainsi mettre juste la quantité de garniture qu'il faut sans débordement.*

Étalez la compote au centre.

Disposez les cerises au sirop sur la compote.

Parsemez la surface avec les éclats de pistaches.

Badigeonnez le bord libre avec un peu d'eau tiède à l'aide d'un pinceau. *L'eau contrairement au jaune d'œuf permet un meilleur développement du feuilletage.* Placez la fève. Recouvrez avec le deuxième disque de pâte en soudant bien le bord avec le doigt.

Placez au congélateur pendant 10 minutes, cela va permettre à la pâte de bien se raffermir. Découpez le bord de la pâte à 1,5 à 2 cm du bord en vous aidant d'un cercle à pâtisserie extensible et d'un couteau bien tranchant pour un bord net. Gardez les chutes de pâte pour faire des petits feuilletés apéro.

Rabattez la pâte avec le manche d'une cuillère ou la lame d'un couteau ce qui va permettre de bien souder le bord.

Mélangez le jaune d'œuf avec la lait.

Badigeonnez toute la surface de la pâte avec le mélange jaune d'œuf/lait. Attention à ne pas en faire couler sur le bord ce qui éviterait au bord de bien gonfler. Replacez la galette pendant 10 minutes au congélateur.

Préchauffez le four à 180° C (170° C pour moi).

Badigeonnez de nouveau avec le mélange jaune d'œuf/lait.

Faites un petit décor sur la galette avec le côté non tranchant de la lame d'un couteau.

Piquez 3 fois la galette avec la pointe d'un couteau pour éviter qu'elle gonfle trop au milieu.

Glissez au four pour 30 minutes à 180° C (160° C pour moi). Si votre galette dore trop vite sur le dessus, recouvrez-la avec une feuille de papier aluminium. Attendez 20 premières minutes de cuisson avant d'ouvrir le four.

A la sortie du four, glissez-la sur une grille pour la laisser refroidir.

Si vous souhaitez une galette bien brillante, badigeonnez-la d'un sirop de sucre (eau + sucre) ou du sirop de sucre de canne.

Dégustez la galette tiède ou froide selon vos goûts.