



LA GALETTE DES ROIS

INFORMATIONS :

- 4h de préparation
- Niveau amateur
- 8 personnes

INGRÉDIENTS :

- 250g de farine
- 5g de sel
- 175g de sucre
- 250g de beurre
- 500g de lait
- 1 gousse de vanille
- 80g de jaunes d'œuf
- 75g d'œufs entiers
- 70g de poudre à crème
- 75g de poudre d'amande
- + 1 ou 2 jaunes d'œuf pour la dorure



RÉALISATION DE LA PÂTE FEUILLETÉE :

- 250g de farine
- 125ml d'eau
- 175g de beurre
- 5g de sel

LA DÉTREMPE :

Former un puits avec les 250g farine sur le plan de travail

Hydrater la farine dans le puits avec 125ml d'eau, 10g de beurre fondu et 5g de sel.

Amalgamer le tout avec une corne en rabattant la farine vers l'intérieur du puits. Le but est d'obtenir une boule en travaillant la matière le moins possible, on doit en faire un maximum avec la corne puis finir avec les mains.

Une fois la boule formée, on l'entaille d'une croix sur le dessus et on réserve le pâton 30min au frais.

LE BEURRE :

Travailler un morceau de 165g de beurre doux AOP avec le rouleau à pâtisserie entre deux feuilles de papier cuisson. L'objectif est d'obtenir un carré régulier bien aplati. Une fois cette étape réalisée, réserver le beurre au frais.

Fleurer votre plan de travail avec un peu de farine puis déposez la détrempe.

Abaisser la détrempe en rabattant les petites oreilles formées par la croix vers l'extérieur puis en utilisant votre rouleau. L'objectif est d'obtenir un carré deux fois plus grand que celui du beurre.

Déposez ensuite votre carré de beurre au milieu de la détrempe et rabattez les bords vers l'intérieur pour enfermer le beurre.

Travailler la pâte avec le rouleau à pâtisserie, l'objectif étant de faire adhérer le pâton de détrempe avec le beurre. Abaisser de nouveau la pâte jusqu'à obtenir un rectangle 3 fois plus long que large. Plier le pâton en portefeuille en rabattant le tiers inférieur de la pâte jusqu'au milieu du rectangle, puis faire la même chose avec le tiers supérieur de la pâte, enfin plier le pâton en 2 (tour double). Faire un repère en imprimant 1 doigt sur la pâte pour permettre ensuite de compter les tours réalisés.



Mettre au frais 30 mn.

Après 30 mn au frais, reprendre le pâton de pâte feuilletée. Abaisser de nouveau la pâte sur le plan de travail fleuré et réaliser le second tour comme précédemment.

Imprimer 2 marques de doigt sur la pâte pour le comptage des tours et mettre au frais 30 mn.

Après 30 mn au frais, reprendre de nouveau le pâton de pâte feuilletée. Réaliser le dernier tour puis couper le pâton en 2 (1 pour le dessous et 1 pour le dessus de la galette).

RÉALISATION DE LA CRÈME FRANGIPANE :

La crème frangipane est un mélange de crème pâtissière et de crème d'amande.

1- LA CRÈME PÂTISSIÈRE :

- 500g de lait
- 1 gousse de vanille
- 80g de jaune d'œuf
- 90g de sucre
- 60g de poudre à crème (ou 30g de farine + 30g de fécule de maïs)

Infuser : Aplatir puis fendre 1 gousse de vanille pour y récupérer les grains qu'on va ensuite ajouter à 500g de lait et faire chauffer, mais pas bouillir.

Blanchir : Dans un cul de poule, faire blanchir 90g de sucre avec 80g de jaunes d'oeufs. Ajouter ensuite 60g de poudre à crème (ou maïzena).

Délayer : Ajouter un peu de lait chaud, par petites quantités, pour éviter le choc thermique et la coagulation des oeufs, puis remettre la crème sur le feu et la fouetter à nouveau. La crème est prête dès l'apparition des premières bulles, on la cuit 2 min supplémentaires pour détruire les bactéries : c'est la pasteurisation.

Refroidir : J'utilise une plaque de cuisson que je viens chemiser avec un film fraîcheur, je filme également au contact pour éviter la formation d'une croûte et l'oxydation, 1h au frais est suffisant. Ne pas hésiter à placer au congélateur pour créer un choc thermique et stopper le développement de bactéries.



2 - LA CRÈME D'AMANDE :

- 75g de beurre
- 75g de sucre
- 10g de poudre à crème (ou farine)
- 75g de poudre d'amande
- 50g d'œuf entier

Crémer 75g de beurre pommade avec 75g de sucre.

Ajouter 1 œuf et amalgamer à la préparation. Ajouter 75g de poudre d'amande et 10g de poudre à crème, mélanger sans fouetter.

Réserver à température ambiante, pour éviter que la crème ne durcisse.

3 - LA FRANGIPANE :

Une fois la crème pâtissière bien rafraîchie (et compacte), la détendre à l'aide d'un fouet pour lui donner la texture lisse et brillante souhaitée.

Peser la crème d'amande. Ajouter la moitié de ce poids en crème pâtissière. On doit avoir 2/3 de crème d'amande et 1/3 de crème pâtissière.

Ne pas la réserver au frais sinon elle durcit.

MONTAGE DE LA GALETTE :

Aplatir un pâton de pâte feuilletée à la taille souhaitée en utilisant un cerclage à pâtisserie. Poser le cercle sur la pâte, appuyer puis enlever le surplus de pâte. Déposer la pâte feuilletée sur un tapis silpat posé sur une plaque de cuisson.

Déposer la crème frangipane sur la 1ère pâte feuilletée en veillant à laisser environ 3 cm libres sur le contour.

Ajouter la fève.

Rouler et découper le second pâton de pâte feuilletée et l'ajouter sur la galette.



Sceller les bords en veillant à avoir chassé l'air préalablement (appuyer avec le doigt et réaliser une petite incision avec un couteau pour une bonne adhésion).

Dorer une 1ère fois la galette avec un jaune d'oeuf.

Mettre au frais 30 min.

Après 30 mn, dorer une seconde fois et réaliser une cheminée au centre de la galette à l'aide d'un couteau (objectif : chasser l'air à la cuisson et éviter que la galette ne forme un dôme en cuisant).

Réaliser le décor de la galette avec la pointe d'un couteau et enfourner 40 min à 180°.

