



GALETTE 2019 PISTACHE/GRIOTTES-GRIOTTINES

Pour 6-8 personnes :

350g pâte feuilletée inversée :

la détrempe : 15cl d'eau froide - 1càs vinaigre d'alcool blanc - 18g fleur de sel - 350g farine T.55 - 115g beurre sec fondu et refroidi -

Verser l'eau froide, le vinaigre blanc et le sel dans un récipient, remuer afin que le sel se dissolve. Sur un papier sulfurisé tamiser la farine, la verser dans le bol du robot muni de la feuille (accessoire en forme de feuille d'érable). Verser l'eau au milieu. Mélanger. Verser le beurre fondu froid. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse. La sortir du robot, l'aplatir en forme de rectangle, l'envelopper de film alimentaire puis l'entreposer au réfrigérateur durant 1h00.

Le beurre- farine : 375g beurre sec (type Charentes) - 150g farine T.45 -

Dans le bol du robot muni de la feuille, verser le beurre coupé en cubes. Ajouter la farine. Mélanger jusqu'à ce que la farine soit bien incorporée. L'ôter du bol et la verser sur une feuille de papier sulfurisé. L'aplatir en un rectangle, l'envelopper de film alimentaire puis l'entreposer au réfrigérateur 1h00.

Au bout du temps de repos, étaler la détrempe en forme de rectangle sur le plan de travail légèrement fariné. Réserver. Puis étaler le "beurre-farine" en un rectangle 2X plus grand que la détrempe. Placer la détrempe au bord du rectangle beurre-farine. Replier sur la détrempe. Étaler le feuilletage sur une épaisseur de 8mm. Plier la partie basse aux 2/3 de la hauteur. Puis plier la partie supérieure en faisant rejoindre les deux extrémités. Plier en deux le tout. Envelopper la pâte de film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur durant 2h00.

Sortir la pâte du réfrigérateur et l'étaler à nouveau. Refaire un tour double (étaler, plier sur 2/3 puis rejoindre les deux extrémités), plier en deux. Placer de nouveau 2h00 au réfrigérateur. Sortir la pâte du réfrigérateur, la tourner d'1/4 de tour la pâte et l'étaler à nouveau dans la longueur. La plier en trois : 1/3 supérieur sur la pâte et recouvrir du 1/3 inférieur. Le feuilletage est prêt.

Crème d'amande frangipane pistache :

65g crème pâtissière - 65g beurre doux pommade - 30g pâte de pistache - 1 oeuf - 65g sucre semoule - 7g kirsch - 65g poudre d'amandes - 1 goutte d'essence d'amande amère -

Crème pâtissière : 1 gousse de vanille - 50cl lait frais entier - 120g sucre semoule - 120g jaunes d'oeufs - 50g Maïzena - 50g beurre -

Couper et gratter la gousse de vanille. Dans une casserole faire bouillir le lait et la moitié du sucre. Ôter du feu, ajouter la gousse de vanille grattée et sa pulpe. Laisser infuser 30 minutes.

Dans un bol, mélanger avec un fouet les jaunes d'oeufs, le reste de sucre et la maïzena. Verser lentement le lait chaud sur le mélange, ôter la gousse de vanille. Fouetter vivement. Reverser le tout dans la casserole. Poser la casserole sur feu vif et cuire la crème tout en fouettant avec le fouet jusqu'à épaississement (conseil de C.F. ça doit faire bloup bloup). Hors du feu ajouter le beurre, fouetter jusqu'à complète incorporation. Tapisser un plat rectangulaire de film alimentaire. Verser la crème pâtissière en l'étalant.

Fermer le film alimentaire. Réserver au frais.

Ôter le film alimentaire de la crème pâtissière, prélever les 65g. Fouetter pendant une minute au batteur électrique. Fouetter le beurre, ajouter la pâte de pistache, l'oeuf, mélanger. Verser le kirsch, le sucre, la poudre d'amandes et la goutte d'essence d'amande amère. Lisser au fouet pendant une minute. Incorporer la crème pâtissière battue en fouettant. Réserver à température ambiante.

Le montage : 12 griottines environ - 20 griottes environ - 1 fève - 2 jaunes d'oeuf -

Egoutter les griottes et les griottines.

Étaler la pâte feuilletée sur une épaisseur de 4mm. La laisser reposer 1h00 au froid. Puis l'étaler de nouveau sur une épaisseur de 2mm. La détailler en 2 cercles de 24cm.

Déposer un des cercles sur une plaque à pâtisserie (pas de papier pour que la pâte ne plisse pas).

Répartir la crème d'amande/pistache à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse de 8mm sur le 1er cercle en laissant une marge de 3cm tout autour. Répartir les griottes et les griottines. Placer la fève.

Humidifier le pourtour à l'aide d'un pinceau. Placer le 2ème cercle, souder avec application. Poser un cercle (facultatif). Dorer au jaune d'oeuf. Entreposer au réfrigérateur 30 minutes. A la sortie du frais, redorer la galette avec le 2ème jaune d'oeuf, décorer à l'aide du dos de la lame d'un couteau. Piquer le centre de la galette avec la pointe du couteau. Entreposer à nouveau la galette au réfrigérateur jusqu'au moment de la cuisson.

Préchauffer le four à 170°C (th. 5-6). Enfourner et cuire 30-40 minutes à 170° et 5 minutes à 160°.

Dès la sortie du four, badigeonner la galette à l'aide du sirop de fleur d'oranger : 35g sirop de canne + 2g d'eau de fleur d'oranger. Laisser tiédir ou refroidir avant de servir.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr