

GALETTE des ROIS

Recette de Michel 14 Janvier 2012



Four à 180/200° - environ 30/35 mn

Ingrédients

500 gr de farine
250 gr d'eau
10/12 gr de sel
300 gr de beurre – souple

Mélanger farine, eau et sel sans trop pétrir
en ajoutant éventuellement un peu d'eau si trop élastique

Conserver au réfrigérateur quelques heures
Fariner légèrement le plan de travail
Mettre en boule – étaler en gardant un petit monticule au centre
Enfermer le beurre que l'on a travaillé un peu à la spatule pour
l'assouplir – rabattre les coins : nous obtenons le *pâton feuilletage*

/

Etaler sous forme de bande – balayer l'excédent de farine à l'aide d'une brosse souple et plier ce rectangle en 3
Tourner le ¼ de tour en gardant toujours la fermeture sur le côté droit
Rouler à nouveau – replier en 3
Le deuxième tour est terminé – faire un repère sur la pâte à l'aide de l'extrémité du rouleau par exemple.
Laisser reposer au réfrigérateur au moins ;;;; minutes

Reprendre la pâte – donner un nouveau tour en suivant les explications précédentes et en marquant le repère
Laisser reposer et renouveler ces tours – 5 ou 6 fois.

CREME d'AMANDES

150 gr de beurre ramolli
150 gr de sucre
3 œufs entiers + 1 pour badigeon
180 gr de poudre d'amandes
50 gr de pâte pistache
+ parfum à votre guise

Mélanger beurre sucre et les 3 œufs
Ajouter la poudre d'amandes et la pistache

Etaler la pâte feuilletée pour obtenir deux cercles
Déposer un cercle sur votre feuille de cuisson
Badigeonner le tour de la pâte du premier cercle avec l'œuf battu
Répartir la pâte d'amandes – ajouter quelques copeaux de chocolat
Déposer le second cercle
Cliquer les bords
Badigeonner totalement
Laisser reposer minutes environ

Badigeonner à nouveau avec l'œuf battu
Dessiner des demi-cercles dans lesquels vous striez des traits – sans
Couper la pâte, avec la pointe de votre couteau.

Cuire environ 30/35 minutes