

Galette des rois 2017 à la vanille, citron vert et rhum brun *par Cecilecooks*



Réalisation : à étaler sur une journée si l'on fait la pâte feuilletée soi-même

Repos : minimum 30-60 minutes (entre chaque tour), 20 minutes (après avoir étalé la pâte feuilletée), 20 minutes (après avoir détaillé en cercle la pâte feuilletée), 30 minutes minimum (avant d'enfourner la galette)

Cuisson : 30 à 45 minutes (galette)

Quantité : une galette de 24 cm, 6-8 personnes

Rétroplanning : facultatif !

- on peut réaliser la pâte feuilletée la veille ou l'avant-veille.

- on peut réaliser la crème d'amande la veille.

- on peut réaliser la galette la veille et la cuire seulement le lendemain, ou même la congeler crue.

Ingrédients :

Pour la pâte feuilletée

une pâte feuilletée toute prête

OU

Beurre farine

250 gr de beurre

100 gr de farine

Pâte simple

100 gr d'eau froide

235 gr de farine T55

12 gr de sel fin

77 gr de beurre fondu froid

facultatif : 1 c.à café de vinaigre d'alcool blanc

Pour la crème d'amande

80 gr de beurre

80 gr de sucre

80 gr de poudre d'amandes

60 gr d'oeuf

le zeste d'1 citron vert

les graines d'une demi-gousse de vanille

un petit bouchon de rhum brun

Pour les finitions

dorure : œuf battu + 1 c. à soupe de lait

du sirop à 30°C : 50 gr d'eau et 50 gr de sucre

Procédé :

La pâte feuilletée

Si vous êtes novices et que vous souhaitez faire votre propre pâte feuilletée inversée, pour les détails étapes par étapes, c'est [ici-clic](#).

1 - Sinon, il faudra - après avoir laissé reposer au réfrigérateur le beurre farine et la pâte simple - réaliser 5 tours simples OU 2 tours portefeuille et 1 tour simple (en respectant bien des temps de repos de minimum 1/2h entre chaque tour).

2 – Quand la pâte est prête (repos de 30 minutes minimum après le 5ème tour), l'étaler sur une épaisseur de 3 mm environ, et de manière à pouvoir obtenir deux cercles de la même taille. Placer la pâte au réfrigérateur pour environ 20 minutes.

Attention : la pâte peut être plus ou moins élastique, vous le sentirez si quand vous avez du mal à l'étaler et qu'elle se rétracte. Pour pallier à cela, il suffit de remettre la pâte au réfrigérateur pour que la pâte refroidisse et se reprenne. On peut par exemple étaler la pâte en deux fois.

La crème d'amande

3 – En attendant, réaliser la crème d'amande. Faire un beurre pommade avec le beurre : on doit obtenir une texture type « crème Nivea ».

4 – Crémer le beurre avec le sucre : mélanger les deux ingrédients au fouet ou à la spatule pour rendre le mélange homogène et crémeux. Veiller à ne pas trop fouetter le mélange.

5 – Ajouter l'œuf et mélanger. Ajouter la poudre d'amande et mélanger. Ajouter les zestes de citron vert, les graines de la gousse de vanille préalablement grattée et le demi bouchon de Rhum et mélanger. Réserver à température ambiante.

Attention : si vous utilisez la crème d'amande bien plus tard dans la journée ou le lendemain : filmer la crème d'amande au contact et conserver au réfrigérateur. Avant de l'utiliser, pensez à la sortir bien 1h à l'avance pour qu'elle s'assouplisse à nouveau.

La pâte feuilletée (suite)

6 - Sortir la pâte étalée du réfrigérateur et l'étaler à nouveau à peine (avec le repos au réfrigérateur la pâte peut s'être rétracté). Découper alors 2 cercles de taille identique. Placer les cercles au réfrigérateur pour 20 nouvelles minutes.

7 - Une fois les cercles de pâte reposée, placer le premier cercle de pâte sur une feuille de papier cuisson posée sur une plaque allant au four. Mouiller légèrement à l'eau et au pinceau (à défaut, utiliser son index et majeur) le bord extérieur de la pâte sur 1,5 à 2 cm. Placer alors au centre la crème d'amande (à la poche à douille ou à défaut avec une cuillère à soupe), sans en mettre sur la bordure mouillée et étaler pour la répartir de manière homogène. Placer la fève (pas trop au milieu).

8 – Déposer la seconde abaisse de pâte. Appuyer fortement tout autour de la crème d'amande pour bien souder les abaisses ensemble. Veiller à chasser l'air vers l'extérieur en même-temps que l'abaisse est placée.

9 – Avec le dos d'un couteau d'office, chiqueter la galette : on appuie avec l'index de la main gauche sur la pâte pour souder les deux abaisses et en même temps avec le dos du couteau dans la main droite, on rentre le dos de la lame dans la galette, en biais.

10 – Retourner alors la galette et la dorer. Réserver au réfrigérateur au moins une demi-heure avant d'enfourner.



Les finitions

11 – Préchauffer le four à 175°C en chaleur tournante. Dorer de nouveau la galette.

12 – Avec la lame du couteau d'office, décorer au rayant la galette comme souhaité. Piquer la galette, au centre, un peu sur le dessus et également sur les bords.

13 - Enfourner pour 30 à 45 minutes. Il faut contrôler la cuisson du dessous de la galette même si le dessus paraît cuit.

Attention : si vous voyez que la galette développe plus d'un côté que de l'autre à la cuisson, tournez votre plaque !

14 - Sortir la galette, la poser sur une grille. Déposer immédiatement du sirop à 30°C à l'aide d'un pinceau.

Attention : évitez de conserver la galette au réfrigérateur, elle ramollirait. Il vaut mieux la conserver à température ambiante avec un papier aluminium dessus.



Coup de fouet

- On peut préparer la galette à l'avance et la réchauffer à four doux avant de servir (100°C chaleur tournante pendant 15 minutes environ).

- La galette se congèle très bien.

- Pour réaliser le sirop à 30°C, faire bouillir la même quantité d'eau et de sucre. Une fois l'ébullition obtenue, laisser encore sur le feu 1 minute. Réserver. En principe, on utilise un sirop chaud sur une préparation froide et un sirop froid sur une préparation chaude.

