

Galette des rois frangipane poire

par Cecilecooks



Repos : minimum 30 minutes (entre chaque tour), 30 à 60 minutes (crème pâtissière), plusieurs dizaines de minutes (lorsqu'on abaisse la pâte feuilletée), 30 minutes minimum (avant d'enfourner la galette) 1h30 minimum (hors réalisation de la pâte feuilletée)

Cuisson : 5 minutes (crème pâtissière), 30 à 45 minutes (galette)

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

Rétroplanning :

- 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.

Ingrédients :

Pour la pâte feuilletée

250 gr de farine

3 gr de sel

125 gr d'eau

50 gr de beurre

200 gr de beurre sec

Pour la crème pâtissière

200 gr de lait

40 gr de sucre

40 gr d'œuf

10 gr de farine

10 gr de poudre à crème ou Maïzena

10 à 20 gr de beurre

½ gousse de vanille

Pour la crème d'amande

80 gr de beurre

80 gr de sucre

80 gr de poudre d'amandes

60 gr d'œuf

8 ml de rhum

8 ml d'extrait naturel de vanille (facultatif)

Pour la frangipane

100 gr de crème pâtissière

200 gr de crème d'amande

Pour la finition

environ 2 grosses poires type passe-crassane

1 œuf

du sirop à 30°C

Procédé :

La pâte feuilletée

Pour les novices, je vous conseille de consulter l'article expliquant en détail comment réaliser **une pâte feuilletée**. Sinon, c'est en dessous, avec plusieurs options

- soit vous pouvez réaliser la détrempe + préparer le beurre de tourage, **la veille**. Puis réaliser les 5 tours simples **le lendemain**.

- soit vous pouvez réaliser la détrempe + préparer le beurre de tourage, **la veille**. **Vous faites aussi quelques tours simples et laissez reposer au moins ½ heure au réfrigérateur entre chaque tour**. Puis réaliser les 5 tours simples **le lendemain**.

- soit vous pouvez réaliser la détrempe + préparer le beurre de tourage et les laisser reposer au moins ½ heure au réfrigérateur. Puis réaliser les 5 tours simples au cours de la journée.

1 – Réaliser la détrempe : mélanger ensemble la farine, le sel dissous dans l'eau, l'eau et le beurre jusqu'à obtenir une boule (cette boule doit être homogène mais non-régulière). Préparer le beurre de tourage. Réserver au réfrigérateur.

2 – Enfermer le beurre de tourage dans la détrempe. Donner le premier tour simple. Réserver au réfrigérateur pour au moins ½ heure.

3 – Donner les 4 tours simples en respectant un temps de pause tous les deux tours d'au moins ½ heure à 1 heure.

4 - 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.

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.

5 - Placer la pâte sur une feuille de papier cuisson sur une plaque allant au four. Réserver au réfrigérateur.

La crème pâtissière

1 - Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la moitié du sucre et la gousse de vanille.

2 – En attendant, dans un bol, mélanger les jaunes avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange soit pâle. Ajouter alors la farine et la poudre à crème préalablement tamisées.

3 – Quand le lait bout, transvaser 1/3 dans le bol (contenant les jaunes + sucre etc.) en veillant à retirer la gousse de vanille. Mélanger immédiatement au fouet. Transvaser le reste du lait. Mélanger à nouveau puis verser le tout dans la casserole.

4 – Cuire la crème jusqu’à obtention de l’épaississement en fouettant vivement. **A partir de l’ébullition, fouetter encore pendant une minute** la crème sur le feu. Dans tous les cas, on doit obtenir une crème *liquide, brillante, homogène et élastique*. Il faut compter au moins 2 minutes de cuisson

5 – Ajouter le beurre quand le mélange est à moins 80°C pour obtenir une émulsion, c’est ce qui donne la légèreté de la crème.

6 – Débarrasser la crème sur une plaque en inox ou dans un plat et filmer au contact (c’est-à-dire que le film étirable est contre la crème) pour empêcher la formation d’une croûte). La laisser refroidir au réfrigérateur.

La crème d'amande

1 – Réaliser un beurre pommade avec le beurre : on doit obtenir une texture type crème nivea.

2 – Crémier le beurre avec le sucre : mélanger les deux ingrédients au fouet ou à la spatule pour rendre le mélange homogène et crémeux.

3 – Ajouter l’œuf et mélanger. Ajouter la poudre d’amande et mélanger. Ajouter le rhum, éventuellement la vanille et mélanger.

4 - Débarrasser dans un récipient en filmant la préparation et conserver au réfrigérateur.

La crème frangipane

1 – Quand la crème à la vanille est froide, la fouetter pour qu’elle retrouve une consistance souple. Faire de même avec la crème d’amande.

Attention de ne pas aller trop loin non plus car elle ne doit pas trancher.

2 – Prélever 100 gr de crème pâtissière et l’ajouter à la crème d’amande.

Le montage

1 -Sortir la pâte feuilletée du réfrigérateur et la diviser en deux parties égales.

Attention : vérifiez bien que la pâte est suffisamment étalée (3 mm environ) et que vous pouvez détailler deux cercles de 24 cm.

2 - Poser au centre d’un des deux carrés du rectangle un cercle à tarte de 24cm. Appuyer légèrement dessus pour marquer la pâte puis enlever le cercle. Découper les cercles avec un petit couteau d’office.

Attention : idéalement, il faut que l’abaisse la plus lisse et régulière soit réserver pour le dessus de la galette et d’un diamètre légèrement supérieur à l’abaisse du dessous.

3 - A l'aide d'un pinceau imbibé d'eau, dorer ou humidifier le contour extérieur du dessus de la galette sur environ 2-3 cm de large.

4 - A l'aide d'une poche à douille unie de 7 mm, garnir l'abaisse des 2/3 de la crème frangipane, en restant toujours à l'intérieur du cercle de dorure ou d'eau. Placer la fève. On peut aussi étaler la crème frangipane à l'aide d'une palette ou avec le dos d'une cuillère à soupe.

5 - Répartir sur la crème les poires préalablement coupées en gros cubes et « sautées » dans une poêle pendant 5 petites minutes.

Attention : la quantité de poire dépend un peu de vos envies et de vos goûts.

6 – Répartir sur les poires le tiers de crème frangipane restant.

7 – Déposer la seconde abaisse de pâte. Appuyer fortement tout autour de la crème pâtissière pour bien souder les abaisses ensemble. Veiller à chasser l'air vers l'extérieur en même-temps que vous placez l'abaisse.

8 – 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.

9 – Dorer la galette. Réserver au réfrigérateur au moins une demi-heure avant d'enfourner.

10 – Préchauffer le four à 175°C. Dorer de nouveau la galette.

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

12 – Enfourner pour 30 à 45 minutes. Il faut contrôler la cuisson du dessous de la galette même si le dessus paraît cuit, car les poires rendent du jus.

13 – Sortir la galette. Déposer immédiatement du sirop à 30°C à l'aide d'un pinceau.



Coup de fouet

- Pour une galette de 24 cm, il est nécessaire d'avoir 2 fois 300 gr de pâte feuilletée et 350 gr de crème frangipane.
- On peut préparer la galette à l'avance et le réchauffer à four doux avant de servir.
- La galette se congèle très bien crue.
- Pour une touche chocolatée, ajouter du cacao en poudre ou des éclats de chocolat à votre frangipane.
- 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.