

Galette des rois : framboises & confitures de fraises



Préparation : Longue

Cuisson : 30 à 45 min

Repos : 30min x 5 tours + 2 à 3h

Quantité : 15 à 20 sablés

Ingrédients

La pâte feuilletée

une pâte feuilletée toute prête

OU

Beurre farine

375 gr de beurre sec ou du beurre d'excellent qualité

150 gr de farine

Pâte simple

150 gr d'eau froide

350 gr de farine T55

18 gr de fleur de sel

115 gr de beurre fondu froid

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

La crème d'amande

50 gr d'œuf (1 œuf)

65 gr de beurre mou

45 gr de sucre semoule

70 gr de poudre d'amandes

environ 4 c. à café de confiture de fraises

4 à 5 poignées de framboises surgelées

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.

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 – Ramollir le beurre afin qu'il soit très crémeux/pommade et lisse.

4 – Ajouter l'œuf et mélanger à la spatule.

5 – Puis, ajouter le sucre et la poudre d'amande. Mélanger à nouveau à la spatule. Réserver au réfrigérateur.

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 les 2/3 de 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 – Répartir sur la crème d'amande la confiture de fraises. Puis, placer au dessus les framboises surgelées.

9 – Couvrir du reste de crème d'amande.

10 – 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.

11 – 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.

12 – Placer la galette une dizaine de minutes au réfrigérateur pour qu'elle retrouve une certaine rigidité.

13 – Sortir la galette. La retourner sur elle-même (le dessus devient le dessous) et la dorer. Réserver à nouveau au réfrigérateur au moins une heure.

Les finitions

14 – Préchauffer le four à 175°C en chaleur tournante.

Vous pouvez aussi vous mettre en chaleur tournante + sole du bas.

15 – Dorer de nouveau la galette. Avec la lame du couteau d'office, décorer en rayant la galette comme souhaité avec le dos d'un couteau. Piquer la galette, au centre, un peu sur le dessus et également sur les bords.

Le fait de piquer la galette aide la vapeur à s'échapper de celle-ci.

16 – Enfournier pour 30 à 45 minutes. Il faut contrôler la cuisson du dessous de la galette même si le dessus paraît cuit.

Si vous voyez que la galette développe plus d'un côté que de l'autre pendant la cuisson, tournez votre plaque en cours de cuisson !

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

Utilisez un sirop froid !



Coup de fouet

- pensez à faire tiédir votre galette avant de la déguster. Pour cela préchauffez votre four à 100°C. Lorsqu'il est à température, éteignez le four et enfournez la galette pour 10 à 15 minutes. Dégustez !
- évitez de conserver la galette au réfrigérateur, elle ramollirait. Il vaut mieux la conserver à température ambiante.
- pour réaliser le sirop : placer dans une casserole le sucre et l'eau. Faire bouillir le mélange. Dès qu'il bout, maintenir l'ébullition 1 minute puis réserver hors du feu jusqu'au complet refroidissement.
- **Rétroplanning** : *facultatif*
 - réalisez la pâte feuilletée la veille ou l'avant-veille et la crème frangipane la veille.
 - la galette peut être montée la veille et cuite seulement le lendemain. Vous pouvez aussi la congeler crue.