

Galette des rois cookie (inspiration Picard)

Préparation : 0 min • Cuisson : 0 min

Préparation

1. Placez l'eau, le beurre préalablement fondu et le sel dans la cuve du batteur muni du crochet.
2. Ajoutez ensuite la farine, et pétrissez en vitesse 1 pendant 1 à 2 minutes.
3. Arrêtez de pétrir dès que la pâte est homogène, si vous pétrissez trop longtemps la pâte deviendra élastique.
4. Fleurez le plan de travail, déposez la détrempe sur le plan de travail et formez une boule.
5. Etalez-la légèrement de façon à obtenir un petit rectangle, puis filmez-la au contact et placez-la au frais pour minimum 30 minutes.
6. 10 minutes avant la fin du repos de la détrempe, sortez le beurre du réfrigérateur.
7. Tapez sur le beurre avec le rouleau à pâtisserie à plusieurs reprises, de façon à obtenir un beurre élastique mais pas pommade ou chaud.
8. Le beurre doit être souple, brillant et élastique mais pas collant.
9. Mettez le beurre au centre d'une feuille de papier sulfurisé et repliez-la de façon à obtenir un petit rectangle.
10. Etalez le beurre dans cette « enveloppe » de papier sulfurisé de façon à avoir une épaisseur homogène, puis placez-la au réfrigérateur avec la détrempe pour qu'ils soient à la même température.
11. Ensuite, étalez la détrempe de façon à ce qu'elle soit de la même longueur et 2 fois plus large que le beurre.
12. Placez le beurre au centre de la détrempe, et repliez la détrempe de façon à enfermer le beurre, en faisant attention à ne pas emprisonner de bulle d'air entre le beurre et la pâte.
13. Soudez les deux éléments en appuyant dessus avec le rouleau à pâtisserie.
14. Ensuite, étalez la pâte (si besoin, pensez à fariner le plan de travail).
15. La pâte doit être entre 3 et 4 fois plus longue que large.
16. Enlevez ensuite la farine avec une brosse, puis faites un tour double : repliez un peu le bas de la pâte vers le haut, puis le haut de la pâte vers le bas (l'endroit où les deux se rejoignent ne doit pas être au milieu, mais dans la moitié basse de la pâte).
17. Les bords doivent se rejoindre correctement, vous pouvez tirer un peu sur la pâte pour avoir des bords qui se rejoignent bien, mais sans se superposer.
18. Ensuite, pliez la pâte en deux, puis tournez la pâte d'un quart de tour, de façon à avoir l'ouverture sur le côté droit (comme un livre).
19. Soudez le haut et le bas de la pâte en appuyant légèrement avec le rouleau à pâtisserie.
20. Si la pâte est encore froide et a la bonne consistance, vous pouvez enchaîner avec le deuxième tour double, sinon filmez-la et placez-la au frais pendant 30 minutes avant de continuer.
21. Après le deuxième tour double, filmez la pâte et laissez-la au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
22. Après le repos, faite à nouveau deux tours doubles (idem que la première fois, si vous sentez que votre pâte a réchauffé, qu'elle colle ou autre problème, vous pouvez la remettre au frais quelques minutes entre le 3ème et le 4ème tour double).
23. Une fois le dernier tour double effectué, filmez la pâte et laissez-la au frais pendant 3 heures minimum.
24. Le cookie : de beurre pommade de sucre cassonade de sucre semoule d'œuf entier de farine de levure chimique de pépites de chocolat noir Mélangez le beurre pommade avec les sucres, la farine et la

levure.

25. Ajoutez ensuite l'œuf, puis les pépites de chocolat.

26. Étalez la pâte à cookie en un cercle de 26cm de diamètre, sur 2mm d'épaisseur.

27. Placez le disque de cookie au congélateur jusqu'à la cuisson.

28. Frangipane façon cookie : Crème pâtissière à la vanille : d'œuf de jaune d'œuf de sucre cassonade de maïzena de crème liquide entière de lait entier ousse de vanille de beurre Fouettez l'œuf, le jaune d'œuf et le sucre.

29. Ajoutez la maïzena, mélangez bien.

30. Faites chauffer le lait et la crème avec la gousse de vanille.

31. Versez le liquide chaud sur les œufs, puis reversez le tout dans la casserole et faites épaissir à feu moyen en mélangeant sans arrêt.

32. Hors du feu, ajoutez le beurre, mélangez bien, puis filmez la crème au contact et faites-la refroidir totalement au réfrigérateur.

33. Crème de noisette : de poudre de noisette de sucre glace de beurre pommade 2 œufs de farine Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace, la poudre de noisette et la farine.

34. Ajoutez les œufs un à un.

35. Frangipane noisette & pépites de chocolat : La crème de noisette La crème pâtissière de pépites de chocolat de pâte à tartiner choco-noisette Mélangez la crème pâtissière avec la crème de noisette.

36. Ajoutez les pépites de chocolat.

37. Si comme moi, vous préparez la garniture en avance et que vous souhaitez la congeler, étalez la frangipane dans un cercle de 24cm, placez votre fève lissez la surface, et ajoutez la pâte à tartiner dessus avant de placer le tout au congélateur.

38. Sinon, vous pouvez aussi pocher la frangipane et la pâte à tartiner sur la pâte feuilletée si vous souhaitez la préparer le jour J.

39. Montage & cuisson : 1 œuf et une cuillère de crème liquide pour la dorure Découpez deux pâtons de 250 à de pâte feuilletée pour réaliser la galette.

40. Étalez les pâtes sur 2 à 3mm d'épaisseur (maximum 4mm si vous souhaitez une plus grosse quantité de pâte feuilletée, mais pas plus épais sinon la pâte ne cuira pas correctement).

41. Les cercles de pâte doivent être d'environ 27-28cm pour permettre de les souder et de les découper correctement.

42. Déposez le disque de frangipane congelée au centre d'un cercle de pâte feuilletée (ou bien pochez-la ainsi que la pâte à tartiner, sans oublier la fève) et étalez un peu d'eau sur les pourtours de la pâte à l'aide d'un pinceau.

43. Recouvrez avec le deuxième cercle de pâte feuilletée, et appuyez légèrement sur le pourtour pour souder les deux pâtes.

44. Placez le tout au réfrigérateur ou congélateur au minimum 1 heure.

45. Ensuite, détaillez la galette dans sa forme finale (donc un cercle d'environ 26cm) avec un cutter ou un couteau très aiguisé pour ne pas écraser la pâte feuilletée.

46. Retournez la galette pour avoir le côté plat sur le dessus.

47. Fouettez l'œuf avec la crème pour la dorure.

48. Étalez à l'aide d'un pinceau une première couche de dorure sur la galette.

49. Laissez-la « croûter » pendant au moins 30 minutes, puis étalez une deuxième couche de dorure et laissez encore reposer 30 minutes.

50. Bien sûr, la galette va être recouverte par le cookie donc la dorure n'est pas obligatoire mais je préfère la faire quand même pour dorer plus de croustillant à la pâte feuilletée.

51. Percez quelques petits trous sur la surface de la galette pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.
52. Placez la galette sur une plaque perforée recouverte de papier sulfurisé et enfournez-la dans le four préchauffé à 180°C pendant 30 minutes.
53. Ensuite, sortez-la du four et ajoutez le disque de cookie dessus.
54. Replacez la galette au four 10 à 15 minutes de façon à finir la cuisson.
55. Laissez refroidir sur une grille et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com