

Galette des rois 100% pistache

Préparation

1. J'ai utilisé les pistaches Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
2. Plaque perforée Cercle de 24cm Pour une galette de 25cm de diamètre environ : Pâte feuilletée classique : de farine T55 de beurre fondu de sel d'eau de beurre Placez l'eau, le beurre préalablement fondu et le sel dans la cuve du batteur muni du crochet.
3. Ajoutez ensuite la farine, et pétrissez en vitesse 1 pendant 1 à 2 minutes.
4. Arrêtez de pétrir dès que la pâte est homogène, si vous pétrissez trop longtemps la pâte deviendra élastique.
5. Fleurez le plan de travail, déposez la détrempe sur le plan de travail et formez une boule.
6. Etalez-la légèrement de façon à obtenir un petit rectangle, puis filmez-la au contact et placez-la au frais pour minimum 30 minutes.
7. 10 minutes avant la fin du repos de la détrempe, sortez le beurre du réfrigérateur.
8. Tapez sur le beurre avec le rouleau à pâtisserie à plusieurs reprises, de façon à obtenir un beurre élastique mais pas pommade ou chaud.
9. Le beurre doit être souple, brillant et élastique mais pas collant.
10. Mettez le beurre au centre d'une feuille de papier sulfurisé et repliez-la de façon à obtenir un petit rectangle.
11. 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.
12. Ensuite, étalez la détrempe de façon à ce qu'elle soit de la même longueur et 2 fois plus large que le beurre.
13. 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.
14. Soudez les deux éléments en appuyant dessus avec le rouleau à pâtisserie.
15. Ensuite, étalez la pâte (si besoin, pensez à fariner le plan de travail).
16. La pâte doit être entre 3 et 4 fois plus longue que large.
17. 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).
18. 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.
19. 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).
20. Soudez le haut et le bas de la pâte en appuyant légèrement avec le rouleau à pâtisserie.
21. 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.
22. Après le deuxième tour double, filmez la pâte et laissez-la au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
23. 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).
24. Une fois le dernier tour double effectué, filmez la pâte et laissez-la au frais pendant 3 heures minimum.

25. Frangipane pistache : Crème pâtissière à la vanille : d'œuf de jaune d'œuf de sucre cassonade de maïzena de crème liquide entière de lait entier ou de vanille de beurre Fouettez l'œuf, le jaune d'œuf et le sucre.
26. Ajoutez la maïzena, mélangez bien.
27. Faites chauffer le lait et la crème avec la gousse de vanille.
28. Versez le liquide chaud sur les œufs, puis reversez le tout dans la casserole et faites épaissir à feu moyen en mélangeant sans arrêt.
29. Hors du feu, ajoutez le beurre, mélangez bien, puis filmez la crème au contact et faites-la refroidir totalement au réfrigérateur.
30. Crème de pistache : de poudre de pistache de sucre glace de beurre pommade 2 œufs de farine Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace, la poudre de pistache et la farine.
31. Ajoutez les œufs un à un.
32. Frangipane pistache : La crème de pistache La crème pâtissière Quelques pistaches entières Mélangez la crème pâtissière avec la crème de pistache.
33. 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 et lissez la surface, puis ajoutez des pistaches entières avant de placer le tout au congélateur.
34. Sinon, vous pouvez aussi pocher la frangipane sur la pâte feuilletée si vous souhaitez la préparer le jour J.
35. Montage & cuisson : 1 œuf et une cuillère de crème liquide pour la dorure de pistaches hachées Découpez deux pâtons de 250 à de pâte feuilletée pour réaliser la galette.
36. 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).
37. Les cercles de pâte doivent être d'environ 27-28cm pour permettre de les souder et de les découper correctement.
38. Déposez le disque de frangipane congelée au centre d'un cercle de pâte feuilletée (ou bien pochez-la, sans oublier la fève) et étalez un peu d'eau sur les pourtours de la pâte à l'aide d'un pinceau.
39. Recouvrez avec le deuxième cercle de pâte feuilletée, et appuyez légèrement sur le pourtour pour souder les deux pâtes.
40. Placez le tout au réfrigérateur ou congélateur au minimum 1 heure.
41. 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.
42. Retournez la galette pour avoir le côté plat sur le dessus.
43. Fouettez l'œuf avec la crème pour la dorure.
44. Étalez à l'aide d'un pinceau une première couche de dorure sur la galette.
45. Laissez-la « croûter » pendant au moins 30 minutes, puis étalez une deuxième couche de dorure et laissez encore reposer 30 minutes.
46. Ensuite, à l'aide de la pointe d'un couteau vous pouvez décorer votre galette, ce n'est pas nécessaire si comme moi vous la recouvrez de pistaches après cuisson.
47. Percez quelques petits trous sur la surface de la galette pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.
48. Placez la galette sur une plaque perforée recouverte de papier sulfurisé et enfournez-la dans le four préchauffé à 180°C pendant 30 à 40 minutes.
49. Laissez-la refroidir sur une grille, puis vous pouvez préparer un sirop (d'eau pour de sucre portés à ébullition), l'étaler au pinceau sur toute la galette et coller immédiatement les pistaches hachées dessus avant de

vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com