

Galette frangipane noisette & café

Catégorie : Pâte feuilletée

Ingrédients

- 375g de farine (j'ai utilisé moitié T45, moitié T55)
- 7g de sel
- 185g d'eau
- 250g de beurre de tourage
- 8g de café soluble + quantité souhaitée
- 125g de lait entier
- 25g d'œuf
- 25g de sucre
- 12g de maïzena
- 10g de café soluble
- 100g de beurre pommade
- 100g de sucre
- 100g d'œuf
- 100g de poudre de noisette
- 10g de farine
- 1 œuf pour la dorure
- 1 fève

Préparation

1. Dans trois jours c'est l'Epiphanie, alors après la folie des bûches, il est temps de se pencher sur les galettes !
2. Ici j'ai réalisé une galette avec une pâte feuilletée légèrement parfumée au café garnie d'une frangipane café & noisette.
3. Rien de bien compliqué si vous maîtrisez la pâte feuilletée, et si ce n'est pas le cas et que vous voulez vous simplifier la vie, vous pouvez toujours utiliser de la pâte feuilletée pur beurre du commerce.
4. Les quantités indiquées ici sont pour deux galettes, si vous voulez en faire une seule, vous pouvez congeler le surplus de pâte feuilletée.
5. Enfin, si vous n'aimez pas le café, vous pouvez bien sûr utiliser cette recette pour faire une galette à la noisette : il suffira de ne pas mettre de café dans la pâte feuilletée, et de garder la crème pâtissière nature (ou d'y incorporer un peu de pâte de noisette ou de praliné noisette).
6. Voilà, vous savez tout, sortez les couronnes !
7. Mélangez jusqu'à avoir une pâte homogène, puis incisez-la avec un couteau et placez-la au frais pendant 30 minutes.
8. Pendant ce temps, étalez le beurre de tourage en un rectangle de 15x20cm, et saupoudrez-le avec du café soluble.
9. Étalez la détrempe en un rectangle de 40x20cm.
10. Si nécessaire, saupoudrez de farine votre plan de travail mais attention à ne pas trop en mettre, ça pourrait empêcher la pâte de bien se développer à la cuisson.
11. Placez votre rectangle de beurre au centre de la détrempe, puis refermez la détrempe pour enfermer le beurre (attention à ne pas se faire chevaucher la détrempe, il faut simplement que le beurre soit recouvert, en ayant la même épaisseur de pâte partout).
12. Étalez la pâte en un grand rectangle, puis repliez-la en trois, comme un portefeuille.
13. Tournez la pâte d'un quart de tour vers la droite (la pliure doit toujours être sur la droite au début d'un tour).
14. Vous avez réalisé le premier tour simple.

15. Réalisez dans la foulée le deuxième tour : étalez en un grand rectangle, repliez en trois puis filmez-la pâte et réservez-la au frais pendant au moins 30 minutes (si vous êtes pressé, 15 minutes au congélateur).
16. A la sortie du réfrigérateur, réalisez à nouveau deux tours avant de remettre la pâte au frais pour 30 minutes minimum.
17. Ensuite, réalisez un cinquième tour puis replacez la pâte au frais 30 minutes avant de l'utiliser.
18. Faites chauffer le lait.
19. Fouettez l'œuf avec le sucre et la maïzena, puis versez le lait chaud sur le mélange précédent.
20. Fouettez bien, et reversez le tout dans la casserole.
21. Faites cuire la crème pâtissière en remuant constamment, puis ajoutez le café, mettez-la dans un plat, filmez-la au contact et réservez-la au frais.
22. Mélangez le beurre bien pommade avec le sucre.
23. Ajoutez la poudre de noisette et la farine, puis incorporez les œufs.
24. Frangipane café & noisette : Quand la crème pâtissière est refroidie, fouettez-la légèrement pour la détendre, puis mélangez-la à la crème de noisette.
25. Mettez la frangipane ainsi obtenue dans une poche à douille et réservez à température ambiante.
26. Montage : QS de perles croustillantes noires Valrhona, ou d'éclats de noisettes 1 œuf pour la dorure 1 fève
Divisez la pâte en 4 morceaux.
27. Etalez chacun des morceaux en un grand cercle.
28. Sur deux des cercles, pochez la frangipane en partant du centre et en réalisant un cercle de 17-18cm.
29. Répartissez sur la crème si vous voulez des perles croustillantes au chocolat ou des éclats de noisettes, et placez une fève dedans.
30. Humidifiez les bords à l'aide d'un pinceau trempé dans l'eau.
31. Recouvrez les deux cercles avec la frangipane avec les deux autres cercles en appuyant sur les bords pour les souder (en faisant attention de ne pas étaler la crème frangipane entre les deux cercles de pâte feuilletée pour éviter les fuites pendant la cuisson).
32. Utilisez un cercle de 22cm de diamètre comme gabarit pour redécouper les galettes, en découpant avec un couteau (attention de ne pas déchirer la pâte, ça abîmerait le feuilletage).
33. Chiquez les bords de la pâte avec le dos d'un couteau.
34. Placez les galettes au frais pendant 10 minutes, puis dorez-les une première fois avec un œuf battu.
35. Remettez-les au frais pendant 15 minutes.
36. Dorez-les une seconde fois, puis rayez-les avec le dos d'un couteau.
37. Créez une petite cheminée en faisant un trou au centre de chaque galette pour permettre à l'humidité de s'échapper.
38. Enfournez les galettes dans le four préchauffé à 200°C pendant 10 minutes, puis poursuivez la cuisson à 180°C pendant 25-30 minutes.
39. Si vous voyez que les galettes dorent trop vite, vous pouvez mettre une feuille d'aluminium dessus pour éviter qu'elles ne brûlent.
40. Et voilà, attendez quelques minutes à la sortie du four puis régalez-vous !