

Galette feuilletée (Michaël Bartocetti)

Catégorie : Pâte feuilletée

Ingrédients

- 350g de farine T55
- 28g de sucre semoule
- 7g de sel fin
- 17,5g de levure de boulanger
- 68g de beurre doux
- 185g de lait entier
- 219g de beurre de tourage
- 44,5g de lait entier
- 11g de jaune d'œuf
- 9g de sucre semoule
- 4,5g de maïzena
- 4,5g de beurre
- 65g de beurre doux
- 57,6g de sucre glace
- 65g de poudre d'amande
- 7,3g de maïzena
- 39g d'œuf entier
- 72g de crème pâtissière
- 35g de fondant blanc
- 25g de sirop de glucose

Préparation

1. dans une casserole et faites cuire jusqu'à obtention d'un caramel.
2. Versez sur une plaque, et laissez refroidir.
3. Quand le caramel est totalement refroidi et durci, cassez-le en morceaux et mixez-le jusqu'à obtention d'une poudre fine.
4. Finitions : Saupoudrez le caramel en poudre à l'aide d'un tamis sur la galette (sans oublier les pourtours), puis repassez-la au four 2 à 3 minutes à 200°C, surveillez bien pour éviter que le caramel ne brûle (pour moi c'était limite, elle était un peu trop dorée sur le dessus).
5. Maintenant, régalez-vous, vous l'avez bien mérité !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com