

Galette comme un flan, amande & fleur d'oranger

Catégorie : Pâte feuilletée

Ingrédients

- 1 œuf
- 25g de maïzena
- 50g de crème liquide entière
- 25g de sucre
- 200g de lait entier
- 1 cuillère à café d'extrait de fleur d'oranger
- 75g d'inspiration amande de Valrhona
- 1 œuf + 1 cuillère à café de crème liquide.

Préparation

1. Cette fois-ci, c'est la dernière galette de l'année !
2. Mais celle-ci est spéciale, puisqu'elle ne contient ni frangipane ni crème d'amande.
3. J'ai choisi de la garnir d'une crème pâtissière, comme pour un flan pâtissier, pour un résultat frais et léger.
4. J'ai quand même voulu garder les saveurs classiques de l'épiphanie, l'amande (comme dans la frangipane) et la fleur d'oranger (comme le gâteau des rois brioché).
5. Pour cela, je me suis aidée de la couverture inspiration amande de Valrhona, que j'ai intégrée dans la crème pâtissière puisqu'elle se présente comme un chocolat.
6. Si vous faites cette galette avec la pâte feuilletée inversée de Cédric Grolet, vous en aurez pour plusieurs jours de préparation puisqu'elle se fait sur plusieurs jours, mais vous pouvez aussi utiliser une recette de pâte feuilletée classique qui se fait sur une journée (ou à défaut, des pâtes feuilletées pur beurre du commerce), le résultat sera très bon aussi !
7. Pour réaliser cette galette, il vous faudra environ 400 g de pâte feuilletée.
8. Faites chauffer le lait avec la fleur d'oranger.
9. Fouettez l'œuf avec le sucre et la maïzena, puis ajoutez la crème.
10. Versez le lait chaud sur le mélange précédent en remuant bien, puis reversez le tout dans la casserole et faites cuire la crème à feu doux jusqu'à épaississement.
11. Hors du feu, ajoutez l'inspiration amande et remuez jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
12. Débarrassez dans un plat, filmez au contact, et réservez au frais pour que ça refroidisse totalement avant le montage et la cuisson.
13. Montage et cuisson : 1 œuf + 1 cuillère à café de crème liquide.
14. Etalez les deux pâtes feuilletées sur 2 à 3mm d'épaisseur (les cercles doivent faire environ 25-26cm de diamètre pour pouvoir les souder et les redétailler en une galette de 24cm).
15. Pochez la crème froide sur une des deux crèmes en un cercle de 21cm de diamètre.
16. Sur le pourtour, humidifiez légèrement la pâte avec un pinceau trempé dans l'eau.
17. Recouvrez avec la seconde pâte, appuyez légèrement sur tout le tour pour que les deux pâtes se soudent en enfermant la crème.
18. Utilisez un couteau bien aiguisé pour découper la galette de 24cm de diamètre.
19. Placez-la au frais pendant au moins 30 minutes.
20. Ensuite, retournez la galette.
21. Fouettez l'œuf avec la crème, puis dorez une première fois la galette à l'aide d'un pinceau (attention à

en pas mettre de dorure sur le tour de galette, ça empêcherait le feuilletage de se développer).

22. Remettez la galette au frais pour 10 minutes environ.

23. Ensuite, dorez-la une seconde fois, puis rayez la galette avec le dos d'un couteau selon le motif voulu.

24. N'oubliez pas de faire un petit trou au centre pour que la galette n'explose pas.

25. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 40 minutes, puis laissez totalement refroidir avant de découper et de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com