

Galette des rois amande & vanille

Catégorie : Pâte feuilletée

Ingrédients

- 500g de farine T55
- 50g de beurre fondu
- 10g de sel
- 250g d'eau
- 325g de beurre
- 10 minutes avant la fin du repos de la détrempe, sortez le beurre du réfrigérateur. Tapez sur le beurre avec le rouleau à pâtisserie à plusieurs reprises, de façon à obtenir un beurre élastique mais pas pommade ou chaud. Le beurre doit être souple, brillant et élastique mais pas collant.
- 100g de beurre pommade
- 100g de sucre glace
- 100g d'œufs
- 150g de poudre d'amandes
- 20 g d'amaretto
- 1 gousse de vanille
- 1 œuf pour la dorure

Préparation

1. Première galette de cette année, une galette classique parfumée à l'amande et à la vanille.
2. J'ai détaillé le procédé pour la pâte feuilletée classique ci-dessous, bien sûr vous pouvez aussi utiliser des pâtes feuilletées du commerce, on en trouve facilement des pur beurres.
3. Pour la garniture, j'ai opté pour une crème d'amande que je préfère à la frangipane, et en plus c'est bien plus rapide à préparer.
4. Vous savez tout, sortez les fèves !
5. Ajoutez ensuite la farine, et pétrissez en vitesse 1 pendant 1 à 2 minutes.
6. Arrêtez de pétrir dès que la pâte est homogène, si vous pétrissez trop longtemps la pâte deviendra élastique.
7. Fleurez le plan de travail, déposez la détrempe sur le plan de travail et formez une boule.
8. Etalez-la légèrement de façon à obtenir un petit rectangle, puis filmez-la au contact et placez-la au frais pour minimum 30 minutes.
9. 10 minutes avant la fin du repos de la détrempe, sortez le beurre du réfrigérateur.
10. Tapez sur le beurre avec le rouleau à pâtisserie à plusieurs reprises, de façon à obtenir un beurre élastique mais pas pommade ou chaud.
11. Le beurre doit être souple, brillant et élastique mais pas collant.
12. Mettez le beurre au centre d'une feuille de papier sulfurisé et repliez-la de façon à obtenir un petit rectangle.
13. 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.
14. Ensuite, étalez la détrempe de façon à ce qu'elle soit de la même longueur et 2 fois plus large que le beurre.
15. 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.
16. Soudez les deux éléments en appuyant dessus avec le rouleau à pâtisserie.
17. Ensuite, étalez la pâte (si besoin, pensez à fariner le plan de travail).
18. La pâte doit être entre 3 et 4 fois plus longue que large.

19. 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).
20. 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.
21. 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).
22. Soudez le haut et le bas de la pâte en appuyant légèrement avec le rouleau à pâtisserie.
23. 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.
24. Après le deuxième tour double, filmez la pâte et laissez-la au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
25. 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).
26. Une fois le dernier tour double effectué, filmez la pâte et laissez-la au frais pendant à nouveau 30 minutes minimum.
27. Pour cette galette (22 à 24cm de diamètre), vous aurez besoin d'environ de pâte feuilletée.
28. Prélevez la quantité nécessaire en deux fois (deux pâtons de).
29. Etalez les deux pâtes, une un peu plus grande que l'autre (une 25 et une 27cm environ), filmez-les et remettez-les au frais.
30. Faites torréfier la poudre d'amande sur une plaque recouverte de papier sulfurisé pendant quelques minutes à 150°C.
31. Laissez-le refroidir.
32. Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace et la poudre d'amandes.
33. Ajoutez les grains de la gousse de vanille grattée, puis les œufs.
34. Terminez en ajoutant l'amaretto.
35. Comme je l'ai préparé ma crème longtemps à l'avance, je l'ai étalée à la bonne dimension (environ 20cm) sur une feuille de papier sulfurisé et mise au congélateur, mais bien sûr vous pouvez aussi l'étaler directement sur la pâte feuilletée.
36. Si vous la congelez, pensez à cacher votre fève dans la crème avant.
37. Finitions et cuisson : 1 œuf pour la dorure Placez la petite pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
38. Etalez la crème amande vanille au centre, en faisant attention de laisser un peu d'espace pour la soudure sur les bords.
39. Pensez à placer la fève.
40. Humidifiez légèrement avec de l'eau le pourtour, puis déposez la deuxième pâte feuilletée, en appuyant légèrement pour souder les deux pâtes.
41. Redécoupez le tour pour avoir un bord bien net avec un couteau bien aiguisé.
42. Retournez la galette pour avoir le côté lisse et sans traces de doigts sur le dessus.
43. Mettez la galette au frais au moins 30 minutes.
44. Ensuite, dorez-la avec un œuf battu et un pinceau (ma dorure est un peu irrégulière car ma galette était très froide, avec la crème congelée).
45. Mettez-la à nouveau au réfrigérateur pendant 10 minutes, puis dessinez des motifs sur la pâte avec la lame

d'un couteau.

46. Faites des trous à différents endroits pour que la vapeur puisse s'échapper pendant la cuisson.

47. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 40 minutes.

48. Laissez tiédir, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com