

Galette amande (Cédric Grolet)

Catégorie : Pâte feuilletée

Ingrédients

- 225g de farine T45
- 225g de farine T55
- 900g de beurre sec
- 180g d'eau
- 3g de vinaigre blanc
- 20g de fleur de sel
- 420g de farine T55
- 140g de beurre sec
- 64g de beurre
- 50g de sucre glace
- 11g de poudre à crème
- 47g d'œufs
- 35g de lait d'amande à température ambiante
- 113g de crème liquide
- 40g d'amandes en bâtonnets torréfiés
- 1 jaune d'œuf (et facultatif, un peu de crème liquide)

Préparation

1. Alors oui, l'épiphanie est passée depuis quelques temps maintenant, mais il est toujours temps de faire (et de manger ;-)) de la galette, surtout quand on parle de la galette de Cédric Grolet.
2. Recette issue de son livre Fruits, elle met en avant l'amande sous différentes formes, à l'intérieur d'une pâte feuilletée inversée, qui certes demande 4 jours de préparation mais qui vaut vraiment le coup !
3. C'était ma première galette, et celle-ci n'est donc pas garnie d'une frangipane mais d'une crème d'amande agrémentée d'amandes en bâtonnets et de pâte d'amande.
4. J'imagine que vous pouvez aussi suivre cette recette pour réaliser une galette 100% noisette, le résultat serait sûrement top aussi.
5. Arrêtez de travailler la pâte dès ce moment-là, filmez-la et réservez-la au frais.
6. Mélangez l'eau, le vinaigre et la fleur de sel jusqu'à ce que le sel soit parfaitement dissous.
7. Placez le mélange dans le fond de la cuve, puis recouvrez-le avec la farine.
8. Ajoutez ensuite le beurre à température ambiante, puis mélangez jusqu'à avoir un mélange homogène.
9. Filmez la pâte et mettez-la au frais.
10. Après 2h de repos au réfrigérateur, sortez le beurre manié, puis 10 minutes après la détrempe (afin que les deux pâtes soient à la même consistance).
11. Étalez le beurre en un carré de 3cm d'épaisseur, puis la détrempe en un carré plus petit.
12. Enfermez la détrempe dans le beurre, puis étalez la pâte en un grand rectangle.
13. Repliez-la comme un portefeuille, tournez-la d'un quart de tour et étalez-la à nouveau.
14. Désolée pour la qualité des photos, mais au moins vous pouvez voir les gestes à réaliser avec la pâte :-)
Repliez-la à nouveau, puis placez la pâte dans du film alimentaire et placez-la au réfrigérateur pendant 24h.
15. Recommencez cette opération deux fois : deux tours, puis 24h au réfrigérateur, 2 tours puis 24h au réfrigérateur.
16. Faites torréfier la poudre d'amande pendant 30 minutes à 180°C puis laissez-la refroidir à température ambiante.

17. Réalisez un beurre noisette avec de beurre et laissez-le refroidir.
18. Placez ensuite le beurre noisette refroidi et le reste du beurre dans la cuve du batteur.
19. Une fois que les deux beurres sont bien mélangés, ajoutez le sucre glace, la poudre à crème et la poudre d'amande.
20. Ajoutez ensuite progressivement l'œuf battu et le lait d'amande jusqu'à avoir une crème bien homogène.
21. Battez la crème liquide en crème fouettée, et incorporez-la à la crème d'amande délicatement, à l'aide d'une maryse.
22. La veille de la cuisson de la galette, préparez la garniture pour la placer au congélateur.
23. Je vous conseille de procéder de cette façon, surtout si vous n'avez jamais (ou rarement) fait de galette, car le soudage des deux pâtes feuilletées sera beaucoup plus simple si la garniture est solide et ne risque pas de s'infiltrer entre les pâtes.
24. C'était ma première galette et je n'ai pas pensé à procéder de cette façon, et j'ai eu un peu de mal à bien souder les deux pâtes.
25. Voilà donc la préparation de la garniture : sur une feuille de papier sulfurisé, superposez de pâte d'amandes, puis de crème d'amande, d'amandes en bâtonnets torréfiés puis de crème d'amande.
26. Etalez la pâte feuilletée pour en détailler deux disques, un de 18cm de diamètre et un de 20cm.
27. Comme la pâte feuilletée obtenue pèse plus de , je vous conseille bien sûr de la découpez en plusieurs pâtons avant d'en étaler deux pour obtenir les deux disques.
28. Sur le disque de 18cm, placez la garniture congelée, ou sinon pochez-la directement.
29. Recouvrez avec la deuxième pâte.
30. Dans le livre de Cédric Grolet, il est indiqué de souder les deux abaisses avec un jaune d'œuf, après avoir lu pas mal de recettes j'ai préféré faire la soudure avec de l'eau, ce qui a bien marché pour moi mais à vous de voir ;-). Après avoir badigeonné le pourtour de la première pâte de jaune d'œuf ou d'eau, placez la deuxième pâte dessus et soudez-les avec les doigts.
31. Retaillez la galette à l'aide d'un cercle de 16cm, puis retournez-la.
32. A ce moment-là, j'ai placé ma galette au frais pendant quelques heures pour qu'elle soit bien dure au moment du rayage.
33. Dorez la galette avec un jaune d'œuf battu (et un peu de crème liquide pour moi, j'avais lu que cela permettait d'avoir une galette plus brillante), laissez sécher, puis dorez-la à nouveau.
34. Rayez la galette à l'aide du dos d'un couteau, puis faites cuire à 180°C pendant 10 minutes puis 30 minutes à 160°C.
35. Votre galette est prête, il n'y a plus qu'à attendre qu'elle refroidisse un peu avant de déguster !