

Galette frangipane & pommes caramélisées

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
- 48g de beurre
- 37g de sucre glace
- 8g de poudre à crème
- 35g d'œufs
- 26g de lait d'amande à température ambiante
- 85g de crème liquide
- 93g de lait
- 31g de crème liquide
- 15g de jaune d'œuf
- 18g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 11g de poudre à flan
- 50g de sucre
- 20g de beurre

Préparation

1. On est le dernier jour de janvier, il s'agit donc de la dernière recette de galette, mais pas n'importe laquelle : composée d'une pâte feuilletée inversée (recette de Cédric Grolet), d'une frangipane (mélange de la crème d'amande de Cédric Grolet que j'avais adorée dans sa galette 100% amande et d'une crème pâtissière à la vanille) et de pommes caramélisées, cette galette est super fondante et gourmande.
2. Je me suis inspirée d'une galette que j'avais goûtée l'an dernier à Nice, la Miss Tatin de Pascal Lac.
3. Même ceux qui n'aiment pas trop la galette avaient adoré cette version, je me suis donc lancée dans mon interprétation de cette galette aux pommes.
4. A l'aide du batteur muni de la feuille, ou à la main, mélangez les deux farines et le beurre jusqu'à obtenir un mélange homogène.
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. Portez à ébullition le lait, la crème et les grains de vanille.

23. Pendant ce temps, fouettez le jaune d'œufs avec le sucre et la poudre à flan.

24. Quand le lait est bouillant, versez-en la moitié sur les œufs en remuant bien, puis reversez le tout dans la casserole.

25. Faites cuire en remuant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe.

26. Débarrassez ensuite la crème dans un récipient, filmez-la au contact et réservez-la au frais.

27. Frangipane: Pesez la crème d'amande (normalement vous en avez autour de), et ajoutez-y la moitié de ce poids en crème pâtissière refroidie (environ).

28. Préparez un caramel à sec avec le sucre.

29. Quand il a une jolie couleur, ajoutez-y le beurre puis les cubes de pommes en remuant bien.

30. Laissez cuire pendant 15-20 minutes (les pommes doivent encore se tenir mais être bien moelleuses et caramélisées) puis réservez jusqu'au montage.

31. Montage et finitions: 1 jaune d'œuf Un peu de crème liquide (facultatif) Etalez la pâte feuilletée, puis détaillez deux cercles, un de 22 et un de 24cm.

32. Sur le premier, pochez un peu de frangipane, puis déposez par-dessus des pommes caramélisées.

33. Pochez à nouveau la frangipane par-dessus, puis recouvrez le tout avec la deuxième pâte.

34. Utilisez un peu d'eau pour souder les deux pâtes, en appuyant avec les doigts pour ne pas avoir de fuite à la cuisson.

35. Retaillez la galette pour égaliser les bords, puis retournez-la et placez-la au frais au moins 30 minutes.

36. Mélangez le jaune d'œuf avec une cuillère à café de crème liquide, puis badigeonnez une première fois la galette avec ce mélange.

37. Laissez sécher, puis recommencez une deuxième fois l'opération.

38. Rayez la galette à l'aide du dos d'un couteau, puis faites cuire 30 à 40 minutes à 170°C.

39. Et voilà, votre galette est prête !