

Galette des rois chocolat & pistache

Catégorie : Pâte feuilletée

Ingrédients

- 375g de farine T55
- 7g de sel
- 185g d'eau
- 50g de beurre
- 200g de beurre de tourage
- 75g de lait
- 15g d'œuf
- 10g de sucre
- 5g de maïzena
- 25g de chocolat noir Caraïbes (66% de cacao)
- 50g de beurre pommade
- 50g de sucre glace
- 50g de poudre de pistache
- 5g de farine
- 1 œuf
- 35g de pistaches entières
- 10g de gruë (ou à défaut de pépites de chocolat noir)
- 1 œuf et un peu de crème pour la dorure

Préparation

1. J'ai utilisé le chocolat Caraïbes de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Vous pouvez bien sûr congeler des pâtons pour une future utilisation.
3. Faites fondre les de beurre.
4. Mélangez-le avec l'eau, puis ajoutez le sel et la farine.
5. Pétrissez à petite vitesse pendant 2 à 3 minutes, puis formez une boule, étalez-la en un petit rectangle et mettez-la au réfrigérateur pendant minimum 45 minutes.
6. Après le repos au réfrigérateur, travaillez le beurre au rouleau à pâtisserie (le but n'est surtout pas de le rendre pommade, mais plutôt de lui donner une texture élastique, qui ne se casse pas).
7. Pour cela, tapez sur le beurre avec le rouleau, puis repliez-le et recommencez jusqu'à obtention de la bonne texture) puis étalez-le dans une feuille de papier sulfurisé pliée en carré.
8. Ensuite, étalez la détrempe en un rectangle de la même largeur et trois fois plus long que le beurre.
9. Déposez le beurre au milieu.
10. Repliez la pâte de façon à recouvrir le beurre.
11. Tournez la pâte d'un quart de tour, puis aplatissez le haut et le bas pour que la pâte ne se déforme pas en l'étalant.
12. Étalez la pâte en un grand rectangle.
13. Repliez la pâte comme sur la photo ci-dessous : rabattez une grande partie de la pâte du haut vers le bas, et une petite partie du bas vers le haut.
14. Les deux parties ne doivent pas se chevaucher.
15. Repliez encore la pâte en deux : Tournez la pâte d'un quart de tour, puis recommencez le même processus (étalez, repliez).

16. Vous avez effectué deux tours doubles.
17. A ce moment, enveloppez la pâte dans du film alimentaire et placez-la au réfrigérateur pendant 3 à 45 minutes (si besoin, si la pâte se réchauffe trop vite, vous pouvez la mettre au frais entre chaque tour).
18. Après le repos, recommencez le même processus : enchaînez deux tours doubles, puis mettez la pâte au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
19. La crème pâtissière : de lait d'œuf de sucre de maïzena de chocolat noir Caraïbes (66% de cacao)
Faites chauffer le lait.
20. Fouettez l'œuf avec le sucre et la maïzena.
21. Versez le lait chaud dessus, puis reversez le tout dans la casserole et faites épaissir à feu moyen en mélangeant constamment.
22. Versez la crème sur le chocolat, mélangez bien, puis filmez la crème au contact et faites refroidir au réfrigérateur.
23. La crème de pistache : de beurre pommade de sucre glace de poudre de pistache de farine 1 œuf
Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace.
24. Ajoutez ensuite la poudre de pistache, puis la farine et terminez avec l'œuf.
25. La frangipane : de pistaches entières de gruë (ou à défaut de pépites de chocolat noir) Détendez la crème pâtissière avec un fouet, puis mélangez la crème pâtissière et la crème de pistache.
26. Ajoutez ensuite les pistaches et le gruë.
27. Le montage et la cuisson : 1 œuf et un peu de crème pour la dorure Détaillez votre pâte feuilletée en 4 morceaux égaux.
28. Si vous ne faites qu'une seule galette, vous pouvez congeler deux des morceaux.
29. Etalez une des deux pâtes de façon à pouvoir détailler un cercle d'environ 25cm de diamètre.
30. Etalez la frangipane sur la pâte, en laissant environ 2cm de libre sur tout le pourtour.
31. Ajoutez la fève à ce moment-là en l'enfonçant dans la crème.
32. Etalez un tout petit peu d'eau sur le pourtour de la pâte (pour que la deuxième colle à la première).
33. Etalez la deuxième pâte, puis recouvrez la frangipane avec.
34. Appuyez légèrement sur le pourtour pour que les deux pâtes adhèrent l'une à l'autre et qu'il n'y ait pas de fuite à la cuisson.
35. Découpez la pâte avec un couteau bien aiguisé ou un cutter pour obtenir un cercle.
36. Mettez la galette au réfrigérateur pendant minimum 1h30 (vous pouvez la laissez la nuit entière).
37. Ensuite, retournez la galette, puis dorez-la une première fois avec le mélange œuf battu et une goutte de crème (attention à bien étalez la dorure et à ne pas la faire couler sur les côtés de la galette, cela empêcherait le feuilletage de se développer à la cuisson).
38. Mettez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes.
39. Ensuite, dorez-la une seconde fois et mettez-la au réfrigérateur à nouveau 30 minutes.
40. Enfin, rayez-la avec la lame d'un couteau selon le dessin désiré.
41. Percez-la à 3 ou 4 endroits sur la surface de la galette pour que la vapeur puisse s'échapper à la cuisson et que la galette n'explose pas.
42. Enfournerez-la dans le four préchauffé à 180°C pendant 35 à 40 minutes, puis laissez tiédir sur une grille et régalez-vous !