

Galette des rois citron & pistache

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.
- 2 jaunes d'œufs
- 30g de sucre
- 15g de maïzena
- 80g de jus de citron
- 50g de lait
- 75g de beurre
- 75g de sucre glace
- 100g de poudre de pistache
- 15g de maïzena
- 2 œufs
- 1 œuf pour la dorure

Préparation

1. Ajoutez ensuite la farine, et pétrissez en vitesse 1 pendant 1 à 2 minutes.
2. Arrêtez de pétrir dès que la pâte est homogène, si vous pétrissez trop longtemps la pâte deviendra élastique.
3. Fleurez le plan de travail, déposez la détrempe sur le plan de travail et formez une boule.
4. Étalez-la légèrement de façon à obtenir un petit rectangle, puis filmez-la au contact et placez-la au frais pour minimum 30 minutes.
5. 10 minutes avant la fin du repos de la détrempe, sortez le beurre du réfrigérateur.
6. Tapez sur le beurre avec le rouleau à pâtisserie à plusieurs reprises, de façon à obtenir un beurre élastique mais pas pommade ou chaud.
7. Le beurre doit être souple, brillant et élastique mais pas collant.
8. Mettez le beurre au centre d'une feuille de papier sulfurisé et repliez-la de façon à obtenir un petit rectangle.
9. Étalez 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.
10. Ensuite, étalez la détrempe de façon à ce qu'elle soit de la même longueur et 2 fois plus large que le beurre.
11. 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.
12. Soudez les deux éléments en appuyant dessus avec le rouleau à pâtisserie.
13. Ensuite, étalez la pâte (si besoin, pensez à fariner le plan de travail).
14. La pâte doit être entre 3 et 4 fois plus longue que large.
15. 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).

16. 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.
17. 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).
18. Soudez le haut et le bas de la pâte en appuyant légèrement avec le rouleau à pâtisserie.
19. 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.
20. Après le deuxième tour double, filmez la pâte et laissez-la au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.
21. 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).
22. Une fois le dernier tour double effectué, filmez la pâte et laissez-la au frais pendant à nouveau 30 minutes minimum.
23. La frangipane citron pistache : La crème pâtissière au citron : 2 jaunes d'œufs de sucre Les zestes d'1 citron de maïzena de jus de citron de lait Faites chauffer le lait.
24. Fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre, les zestes et la maïzena.
25. Ajoutez le jus de citron.
26. Versez le lait chaud sur le mélange précédent, puis reversez le tout dans la casserole.
27. Faites épaissir à feu moyen en remuant sans arrêt.
28. Filmez la crème au contact et faites-la refroidir totalement au réfrigérateur.
29. La crème de pistache : de beurre de sucre glace de poudre de pistache de maïzena 2 œufs
Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace, la poudre de pistache et la maïzena.
30. Ajoutez les œufs.
31. La frangipane : Mélangez la crème pâtissière avec la crème de pistache, puis réservez au réfrigérateur jusqu'au montage.
32. La cuisson : 1 œuf pour la dorure Prélevez deux morceaux de pâte feuilletée de 270 à environ.
33. Etalez-les en deux cercles d'environ 30cm de diamètre.
34. Pochez la frangipane dessus, et ajoutez votre fève à ce moment-là.
35. Recouvrez avec la deuxième pâte, soudez bien les bords à l'aide d'un peu d'eau.
36. Placez la galette au frais au moins 1h (vous pouvez la laisser une nuit au besoin).
37. Ensuite, retournez la galette sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
38. Dorez la galette une première fois avec l'œuf battu.
39. Remettez la galette au réfrigérateur pendant 30 minutes.
40. Dorez-la une seconde fois, puis remettez-la au réfrigérateur encore 30 minutes.
41. Enfin, rayez-la selon le motif souhaité.
42. Enfournerez-la dans le four préchauffé à 180°C pendant 35 à 40 minutes, puis laissez-la tiédir avant de vous régaler !