

Tartes

Galette façon fantasque



1h10 30 min 40 min 0 582

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la galette

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Abaisser la pâte sur 3 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 3 Beurre et fariner un moule à tarte. Garnir le moule avec la pâte.
- 4 Mettre le beurre pommade dans un saladier. Ajouter le sucre, mélanger avec une cuillère en bois.
- 5 Ajouter les oeufs entiers, mélanger à nouveau.
- 6 Ajouter la poudre d'amande et le rhum. Bien mélanger, puis verser cette préparation dans le moule.
- 7 Enfourner pendant 35 minutes.

Étape 2

Glaçage de la galette

- 1 Verser le sucre, la crème et le beurre mou et coupé en morceaux dans un cul de poule, mélanger vivement à l'aide d'un fouet.
- 2 Sortir la galette du four puis étaler le glaçage à l'aide d'un pinceau sur la galette chaude.

Passer la galette sous le grill du four jusqu'à ce que le

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la galette

1 **Pâte(s) sablée(s)**
100 g **Amande(s) en
poudre**
100 g **Sucre semoule**
100 g **Beurre**
2 **Oeuf(s) entier(s)**
2 c. à soupe **Rhum**

Ingrédients pour le glaçage

50 g **Sucre semoule**
25 ml **Crème liquide
(fleurette)**
25 g **Beurre**

Ingrédients pour la garniture

2 **Pamplemousse**
2 **Orange(s)**
200 g **Fraise**

Ingrédients pour le

-
-
- 3 glaçage cristallise.

Étape 3

Préparation du caramel

- 1 Faire chauffer le sucre et l'eau dans une casserole jusqu'à obtention d'un caramel blond.
- 2 Faire chauffer la crème liquide dans un récipient au micro-ondes.
- 3 Verser la crème chaude dans le caramel, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Continuer de chauffer jusqu'à revenir à l'ébullition.
- 4 Ôter ensuite la casserole du feu et réserver.

Étape 4

Préparation du coulis

- 1 Mettre les framboises dans le bol d'un blender, ajouter du sucre si les framboises ne sont pas assez sucrées.
- 2 Mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Puis passer le coulis au chinois en s'aidant d'une maryse.
- 3 Verser dans un bol, réserver au réfrigérateur.

Étape 5

Finitions et dressage

- 1 Laver et équeuter les fraises, les tailler en quartiers à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Peler à vif les oranges et les pamplemousses, prélever les segments à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Dresser harmonieusement les segments d'orange et de pamplemousse sur la galette puis déposer des quartiers de fraise.
- 4 Napper joliment le fond d'une assiette de caramel.
- 5 Déposer quelques points de coulis de framboise à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 6 Découper la galette en parts. En déposer une au centre de l'assiette.
- 7 Décorer de pistaches concassées et servir.

caramel

100 g **Sucre semoule**
100 ml **Crème liquide (fleurette)**
30 ml **Eau**

Ingrédients pour le coulis

100 g **Framboise**
1 c. à soupe **Sucre semoule**

Ingrédients pour le dressage

2 c. à soupe **Pistaches**