Williams Jacquier

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**