



## Tartes

# Galette des rois cerise et pistache



**1h10** **30 min** **40 min** **0** **436**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour la fausse pâte feuilletée

180 g **Farine**  
120 g **Petit(s) suisse(s)**  
100 g **Beurre**

### Ingrédients pour la crème à la pistache

2 c. à soupe **Pâte de pistache**  
3 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
25 cl **Lait demi-écrémé**  
80 g **Sucre semoule**  
40 g **Farine**  
1 c. à soupe **Amande(s) en poudre**

### Ingrédients pour le montage de la galette

150 g **Cerise(s)**  
1 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
1 c. à soupe **Eau**

## Étape 1

Préparation de la fausse pâte feuilletée

- 1 Détailler le beurre en petits dés à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Le placer dans le bol d'un robot mixeur avec la farine et les petits suisses.
- 3 Mixer jusqu'à obtention d'une boule de pâte.
- 4 Travailler cette pâte à la main sur le plan de travail pendant 30 secondes.
- 5 Reforme la boule et la protéger de film alimentaire. Réserver au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

## Étape 2

Préparation de la crème à la pistache

- 1 Porter le lait à ébullition dans une casserole.
- 2 Placer les jaunes d'œufs dans un saladier. Ajouter le sucre et fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
- 3 Tamiser la farine sur le saladier à l'aide d'un chinois étamine puis mélanger à l'aide d'une maryse.
- 4 Incorporer le lait petit à petit et transférer la préparation dans une casserole.

- 5 Chauffer la casserole sur feu moyen et mélanger continuellement à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'au premier bouillon.
- 6 La crème pâtissière doit avoir épaissi.
- 7 Incorporer la poudre d'amandes et la pâte de pistache.
- 8 Filmer la crème à la pistache au contact à l'aide de film alimentaire et laisser revenir à température ambiante.

### Étape 3

#### Montage et cuisson de la galette

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte en un rectangle de 25 cm x45 cm, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 3 Détailler deux disques de pâte de 22 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.
- 4 Un couvercle de casserole peut également servir de gabarit. Détailler alors les disques à l'aide d'un couteau d'office.
- 5 Déposer un premier disque de pâte sur une plaque à pâtisserie tapissée d'une feuille de papier sulfurisé.
- 6 Étaler la crème à la pistache sur ce disque de pâte à l'aide d'une cuillère à soupe en veillant à réserver 2 cm sans crème sur les bords.
- 7 Disposer harmonieusement les cerises sur la crème.
- 8 Battre le jaune d'œuf avec l'eau dans un bol à l'aide d'une fourchette.
- 9 Badigeonner le bord de pâte libre de jaune d'œuf battu à l'aide d'un pinceau.
- 10 Déposer le deuxième disque de pâte sur le premier et appuyer sur les bords du bout des doigts pour bien les souder.
- 11 Badigeonner l'ensemble de la galette de jaune d'œuf battu.
- 12 Inciser la surface de la galette, en formant le motif de son choix, à l'aide de la pointe d'un couteau d'office.
- 13 Attention à ne pas transpercer la pâte.
- 14 Déposer la plaque à pâtisserie sur une grille en bas du four et cuire pendant 35 minutes.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Sortir la galette du four et la laisser tiédir sur une grille à pâtisserie.
- 2 Déguster la galette tiède ou froide.