

Tartes

Galette à la frangipane


6h30

TEMPS TOTAL

2h

PRÉPARATION

1h

CUISSON

3h30

REPOS

682

CALORIES

Étape 1

Préparation du beurre manié

- 1 Le beurre doit être très froid.
- 2 Mettre le beurre dans le bol du robot. Ajouter la farine. Pétrir à petite vitesse.
- 3 Il est préférable d'utiliser un robot plutôt que de travailler la pâte à la main. De cette façon le beurre reste bien froid.
- 4 Augmenter légèrement la vitesse à la fin, puis arrêter le robot et débarrasser le beurre manié sur une feuille de papier sulfurisé.
- 5 Ecraser la pâte avec la paume de la main, puis la mettre au carré. Pour cela, ramener un côté du papier vers le centre de la pâte, écraser la pâte avec la main, puis tourner la pâte d'un quart de tour et plier un autre côté, ainsi de suite.
- 6 Quand le pâton est carré, replier tous les côtés du papier sulfurisé dessus et mettre au réfrigérateur.

Étape 2

Préparer la détrempe

- 1 Mettre la farine dans la cuve du batteur. Ajouter le sel et

 Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le beurre manié

 250 g **Beurre**
80 g **Farine**

Ingrédients pour la détrempe

 330 g **Farine**
160 g **Eau**
9 g **Sel**

Ingrédients pour la crème d'amande

 80 g **Beurre**
80 g **Sucre glace**
80 g **Amande(s) en
poudre**
1 **Oeuf(s) entier(s)**
8 g **Maïzena**

Ingrédients pour la crème pâtissière

 60 g **Lait entier**

l'eau bien froide. Battre à petite vitesse.

- 2 L'objectif est d'obtenir une boule légèrement élastique, un peu comme une pâte à pain.
- 3 Arrêter le robot. Prendre la pâte dans les mains et la replier pour obtenir une jolie boule. L'écraser légèrement sur le plan de travail, l'entourer de film alimentaire puis la réserver au réfrigérateur.

Étape 3

Réalisation de la crème pâtissière

- 1 Verser le lait dans une casserole, mettre sur feu vif et amener à ébullition.
- 2 Verser les jaunes d'oeufs dans un saladier. Ajouter le sucre et fouetter pour blanchir le mélange.
- 3 Cette étape permet d'éviter que le sucre ne cuise les jaunes d'oeufs.
- 4 Ajouter la maïzena et continuer à mélanger.
- 5 Quand le lait bout, en verser un tiers dans le mélange jaunes-sucre. Bien fouetter et reverser le tout dans la casserole.
- 6 Cuire le mélange sur feu moyen tout en fouettant. Bien passer dans les angles pour éviter que la crème n'accroche au fond.
- 7 Quand la crème devient épaisse, continuer la cuisson pendant deux minutes. Baisser la puissance du feu de moitié.
- 8 Une fois la crème cuite, stopper la cuisson et ajouter le beurre.
- 9 Fouetter pour faire fondre tous les morceaux de beurre, puis débarrasser la crème dans un cul de poule.
- 10 Filmer la crème au contact. Laisser refroidir à température ambiante, puis réserver au réfrigérateur.

Étape 4

Réalisation de la crème d'amande

- 1 Verser la crème pâtissière dans la cuve du batteur. Fouetter.
- 2 Ajouter le rhum brun. Fouetter. Débarrasser dans un bol.
- 3 Mettre alors le beurre dans la cuve du batteur.
- 4 A cette étape, le beurre peut être froid, ou à température ambiante.
- 5 Ajouter le sucre glace. Mélanger à l'aide du fouet, à petite vitesse.
- 6 Ajouter la poudre d'amande, continuer à mélanger.
- 7 Puis ajouter la maïzena. Fouetter à nouveau.
- 8 Ajouter l'oeuf entier. Mélanger à nouveau.
- 9 Ajouter alors la crème pâtissière parfumée au rhum. Fouetter à nouveau.
- 10 Débarrasser la crème d'amande dans un bol, la filmer au contact et la réserver au réfrigérateur.
- 11 Le rhum apporte saveur et moelleux à la crème

14 g **Jaune(s) d'oeuf**
15 g **Sucre semoule**
6 g **Maïzena**
6 g **Beurre**
8 g **Rhum**

Ingrédients pour la dorure

1 **Jaune(s) d'oeuf**
1 c. à soupe **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour le sirop à 30°

100 g **Sucre semoule**
10 cl **Eau**

d'amande. Il est aussi possible de le remplacer par un autre alcool, par exemple de la Vodka ou du Limoncello.

Étape 5

Deux premiers tours du feuilletage inversé

- 1 Poser le beurre manié sur le plan de travail, le fariner légèrement sur les deux côtés.
- 2 Étaler le beurre manié en un plus grand carré, à l'aide du rouleau à pâtisserie, en le retournant d'un quart de tour à plusieurs reprises, et en le farinant régulièrement.
- 3 Il faut obtenir la même longueur et la même épaisseur sur tous les côtés.
- 4 Quand on obtient un carré d'environ 0,5 cm d'épaisseur, poser la détrempe au milieu. L'écraser avec la paume de la main.
- 5 Donner à la détrempe la forme d'un carré plus petit, mais décalé d'1/8 ème de tour par rapport à celui du beurre manié.
- 6 Ramener les coins du beurre manié vers le centre.
- 7 Tapoter la pâte légèrement avec le rouleau pour bien souder et répartir le beurre.
- 8 Fariner les deux faces. Puis étaler la pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie en un long rectangle et sur une épaisseur d'environ 1 cm.
- 9 Plier la pâte vers soi aux trois quarts, puis replier la petite partie restante vers l'avant, bord à bord. Plier à nouveau en deux en allant vers soi.
- 10 Tourner la pâte d'un quart de tour. L'écraser un peu, puis l'étaler à nouveau en un long rectangle.
- 11 Pour bien se repérer, mettre toujours le pli à sa droite.
- 12 Étaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur, en gardant toujours la même largeur.
- 13 Puis recommencer à la plier comme précédemment : 3/4 vers soi, 1/4 vers l'avant, puis en deux. Réserver la pâte dans un papier sulfurisé, mettre au réfrigérateur pendant une heure.

Étape 6

Deux derniers tours du feuilletage

- 1 Poser la pâte sur le plan de travail. Fariner les deux côtés, mettre le pli à sa droite et étaler la pâte en un long rectangle d'1 cm d'épaisseur.
- 2 Plier la pâte comme précédemment : 3/4 vers soi, 1/4 vers l'avant, puis en deux. Tourner la pâte d'un quart de tour en mettant le pli vers la droite.
- 3 Appuyer sur la pâte avec le rouleau pour la souder, bien la fariner puis l'étaler à nouveau en un grand rectangle.
- 4 La plier à nouveau : 3/4, 1/4 et 1/2. Appuyer pour souder la pâte, l'entourer de papier sulfurisé et remettre au réfrigérateur pendant une heure.

Étape 7

Préparation des disques de feuilletage

- 1 Récupérer le feuilletage au réfrigérateur. Le fariner sur ses deux faces.
- 2 Etaler la pâte sur 4 mm d'épaisseur.
- 3 Couper deux carrés de tailles équivalentes, plus grands que la taille de la galette.
- 4 Entourer chaque carré de papier sulfurisé puis réserver à nouveau au réfrigérateur pendant une heure.
- 5 Récupérer les carrés de feuilletage au réfrigérateur, les déposer sur le plan de travail. Poser une assiette sur chaque carré et découper tout autour. Puis les retourner et les poser sur une autre feuille de papier sulfurisé.
- 6 Retourner la pâte permet ensuite qu'elle lève mieux à la cuisson.
- 7 Remettre la pâte au réfrigérateur.

Étape 8

Montage de la galette

- 1 Pour la dorure, clarifier un oeuf. Mettre le jaune dans un ramequin et ajouter la crème liquide. Mélanger.
- 2 Préparer un sirop à 30°. Verser l'eau dans une casserole, faire chauffer. Quand l'eau est à ébullition, ajouter le sucre, le laisser se dissoudre puis retirer du feu. Laisser tiédir.
- 3 Insérer une douille unie de 16-17 mm dans une poche à douille. La garnir de crème d'amande.
- 4 Récupérer les disques de feuilletage. Poser un disque sur une feuille de papier sulfurisé.
- 5 Préparer un bol d'eau avec un pinceau. Tartiner le tour du disque avec de l'eau. Cela permet de coller le feuilletage.
- 6 A l'aide de la poche à douille, déposer la crème d'amande sur une hauteur de 1,5 cm, en colimaçon, en partant du mieux.
- 7 Laisser un large rebord sur les côtés, pour permettre de coller facilement la galette et d'éviter que la crème ne sorte pendant la cuisson.
- 8 Poser la fève, sur le bord de la crème.
- 9 Recouvrir du second disque. Appuyer légèrement sur le dessus pour chasser l'air. Souder les deux disques à l'aide des pouces, en appuyant légèrement sur les bords.
- 10 A nouveau, bien appuyer sur les bords pour souder la galette.
- 11 Poser sur la galette un cercle un peu plus petit et découper tout autour pour avoir des bords nets.
- 12 A l'aide d'un couteau, chiqueter le tour de la pâte feuilletée : insérer un couteau sur les bords pour souder les deux parties ensemble.
- 13 Préparer une tôle à trous recouverte d'une toile de cuisson. Retourner la galette sur la toile de cuisson.

- 14 A l'aide du pinceau, appliquer une couche de dorure sur la galette, en veillant à ce qu'elle ne coule pas sur la tranche.
- 15 Remettre la galette pendant 5-10 minutes au congélateur.
- 16 Récupérer la galette. Appliquer une nouvelle couche de dorure.
- 17 Prendre un couteau d'office. Marquer un petit point au centre, puis, en partant du centre, inciser des arcs de cercle dans la pâte, réguliers et resserrés.
- 18 Puis inciser plus profondément la pâte dans plusieurs endroits, au niveau des arcs de cercle, pour laisser l'air s'échapper et permettre à la pâte de monter régulièrement à la cuisson.
- 19 Après avoir préchauffé le four à 200 °C (Th. 6-7), enfourner la galette et baisser la température à 170 °C (Th. 5-6). Cuire pendant 50 minutes à 1 heure.

Étape 9

Dressage

- 1 En fin de cuisson, récupérer la galette dans le four.
- 2 A l'aide du pinceau, badigeonner le dessus de la galette avec le sirop à 30°. Déguster !