

Galette des rois

compotée de pommes à la fève tonka sur lit de confiture de groseille



Pour 6 personnes (22 cm de diamètre)

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 45 minutes (10 + 35 minutes)

- 2 disques de pâte feuilletée "maison"
- 3 pommes
- 30 g de cassonade
- 1 fève tonka
- 1 c à soupe de confiture de groseille
- 25 g de beurre

Proportions de la garniture avec deux pâtes feuilletées du commerce :

- 5 pommes
- 50 g de cassonade
- 1 fève tonka
- 3 c à soupe de confiture de groseille
- 30 g de beurre
- 1 fève

Dorure :

- 1 jaune d'oeuf
- 1 c à soupe de lait

Pâte feuilletée "maison" : Si avez stocké votre pâte en portions comme moi après le 6ème tour, étalez deux portions de pâte de manière à leur donner la forme d'un cercle. Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure entre deux feuilles de papier sulfurisé. Découpez deux disques nets avec un couteau tranchant en vous aidant d'un cercle à pâtisserie ou un grand saladier retourné pour garder la forme ronde. Remplacez les 2 pâtes au réfrigérateur le temps de préparer la garniture, vous n'aurez ainsi aucun problème de rétraction de la pâte. Ne faites pas de boule avec les chutes de pâte mais superposez-les et pliez-les puis entreposez dans le réfrigérateur jusqu'à une prochaine utilisation.

Avec des pâtes feuilletées pré-étalées du commerce, passez à l'étape suivante c'est-à-dire la réalisation de la garniture.

Préparez la garniture : Coupez les pommes en petits morceaux.

Dans une poêle, faites fondre le beurre et ajoutez les morceaux de pommes. Râpez la fève tonka pour en obtenir l'équivalent d'une demi cuillère à café. Ajoutez la fève tonka aux pommes.

Ajoutez la cassonade et laissez compoter pendant 10 minutes à feu vif en mélangeant régulièrement. Laissez tiédir.

Préparez la dorure en mélangeant le jaune d'oeuf et le lait.

Sortez vos deux disques de pâte feuilletée. Sur le premier disque, Étalez la confiture de groseilles sur la pâte en veillant à bien laisser un bord libre de 2 cm environ.

Recouvrez la confiture de compote de pommes. C'est le moment de placer la fève.

Badigeonnez le bord libre avec le mélange jaune d'oeuf/lait à l'aide d'un pinceau.

Positionnez le second disque de pâte en pinçant les bords avec votre doigt. Badigeonnez la surface avec le mélange jaune d'oeuf/lait.

Replacez au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Faites une décoration sur la surface de la galette avec la pointe d'un couteau et badigeonnez de nouveau avec le mélange jaune d'oeuf/lait et quelques entailles avant d'enfourner pour 35 minutes.

Si la surface de votre galette dore trop vite, recouvrez-la d'une feuille de papier aluminium.