

Galette des rois

Pommes & Marrons



Proportion de garniture pour une galette réalisée avec 2 disques de pâte feuilletée du commerce (8 personnes)

Préparation : 20 minutes

Repos : 30 minutes

Cuisson : 10 minutes + 50 minutes

- 2 pâtes feuilletée du commerce ou 2 disques de pâte feuilletée inversée de 20 cm de diamètre.

Garniture :

- 600 g ou 4 pommes épluchées
- 100 g de crème de marrons
- 30 g de beurre
- 1 c à dessert de rhum

Dorure :

- 1 jaune d'œuf
- Sirop de sucre de canne (facultatif)

Préparez la garniture : Épépinez les pommes et coupez-le en dés.

Faites fondre le beurre dans une grande poêle ou sauteuse.

Ajoutez les pommes et faites cuire 6 à 8 minutes à feu moyen.

Transvasez dans un saladier et incorporez la crème de marrons. Parfumez avec le rhum. Réservez.

Montage de la galette : Si vous utilisez une pâte feuilletée déjà étalée en disque, passez à l'étape suivante.

Pour une pâte maison, étalez deux portions de pâte (environ 250 g chacune) en carré en un disque. Réservez au réfrigérateur 10 minutes sur des feuilles de papier sulfurisé.

A l'aide d'un cercle de 20 cm de diamètre, découpez dans chaque pâte. Si vous n'avez pas de cercle à pâtisserie, prenez un autre ustensile et coupez la pâte avec un couteau bien tranchant.

Sur l'un des disques, répartissez la garniture de pommes marrons sur la pâte en laissant un bord libre minimum 2 cm. Placez une fève. Badigeonnez le bord libre avec un peu d'eau. Positionnez le deuxième disque sur la pâte garnie. Soudez bien le bord en appuyant avec l'index. A l'aide d'un couteau pointu, chiquetez la pâte pour bien souder les bords.

Badigeonnez la surface avec le jaune d'œuf. Réservez au réfrigérateur 20 à 30 minutes.

Préchauffez le four à 190° C (170° C pour moi).

Faites le décor souhaité et 3 entailles dans la pâte. Badigeonnez à nouveau de jaune d'œuf.

Glissez au four pour 5 minutes à 170° C puis baissez à 160° C pendant 20 minutes et enfin 25 minutes à 140° C. Attention les températures données sont en fonction de mon four. *Augmentez le thermostat de 20° C si vous avez l'habitude de cuire à haute température.*

Pour moi ces températures et le temps de cuisson étaient parfaits.

Étape facultative : Dès la sortie du four, badigeonnez votre galette de sirop de sucre de canne. Si vous n'avez pas ce sirop, vous pouvez le préparer en portant à ébullition 5 cl d'eau + 50 g de sucre jusqu'à obtenir une substance sirupeuse.

A déguster tiède.