



© Thierry d'Aurillac - <http://cantalblog.canalblog.com> - 2013

GALETTE DES ROIS AUX MARRONS

INGRÉDIENTS pour 2 galettes 6-8 parts (20-22cm) :

- 400 Grs de pâte feuilletée inversée maison c'est meilleur

Pour la crème pâtissière :

- 10 cl de lait frais entier
- 10 Grs de sucre en poudre
 - 5 Grs de farine
 - 5 Grs de maïzena
 - 1 jaune d'oeuf
- 1/2 gousse de vanille de Tahiti

Pour la crème amande-coco :

- 60 Grs de beurre pommade - 60 Grs de sucre en poudre
- 30 Grs de poudre d'amande - 30 Grs de poudre de noix de coco
 - 1 oeuf - 1 cc de rhum brun type Négrita

Pour la garniture finale :

- 60 Grs de purée de marrons non sucrée Imbert
 - 60 Grs de crème de marron Imbert
- 200 Grs de brisures de marrons au sirop Imbert
 - 1 fève

Pour le décor :

- 1 jaune d'oeuf (avant cuisson)
- 50 Grs de sucre en poudre + 2 CS d'eau (après cuisson)



© Thierry d'Aurillac - <http://cantalblog.canalblog.com> - 2013

La recette :

La crème pâtissière : Portez à ébullition le lait puis ajoutez les graines de la 1/2 gousse de vanille et laissez infuser quelques minutes. Pendant ce temps, mélangez au fouet le sucre et le jaune d'œuf (inutile de blanchir) et ajoutez délicatement les farines tamisées pour éviter les grumeaux. Versez dessus le lait chaud à la vanille et remettez votre crème à chauffer doucement jusqu'à une faible ébullition et laissez épaissir 30 secondes. Débarrassez dans une assiette creuse et filmez au contact pour laisser refroidir sans croûtage.

La crème d'amande : Mélangez au fouet le beurre mou et le sucre dans un saladier, ajoutez les poudres d'amande et de coco, le rhum brun et l'œuf entier. Incorporez tout ces ingrédients sans trop travailler l'appareil sinon il risque de gonfler à la cuisson.

L'appareil pour la garniture finale : Déposez votre crème pâtissière refroidie dans un cul de poule et lissez la au fouet pour l'assouplir. Ajoutez la purée et la crème de marrons, bien mélanger ! Incorporez au fouet la crème amande-coco, toujours sans trop travailler et garnissez une poche à douille muni d'un embout de 12mm avec l'appareil obtenu. Réservez au frais 1h minimum.

La réalisation de la galette : Commencez par diviser votre pâton de feuilletage en 2 morceaux de même poids. Étalez finement (2mm) le premier pâton et taillez 2 cercles de 20 cm de diamètre que vous réservez au frais pour la suite. Étalez ensuite le 2ème pâton comme le premier et taillez aussi 2 disques de 20cm que vous déposez sur 2 plaques de cuisson recouvertes de papier cuisson. Humidifiez au pinceau les 3cm extérieur de ces 2 abaisses et dressez à la poche la garniture finale en démarrant par le centre pour finir à 3cm des bords. La hauteur de cette garniture devra être d'environ 1.5cm d'épaisseur ! Couvrez avec des morceaux de marrons confits et déposez la fève à proximité du bord.

Sortez les 2 disques de pâte feuilletée du réfrigérateur et humidifiez également leur pourtour sur 3cm avec un pinceau puis couvrez les disques du fond de façon à ce que les deux parties humidifiées soient en contact. Appuyez légèrement avec le bout des doigts tout autour pour souder les parties humides. A l'aide d'un cercle à pâtisserie de 18cm que vous posez sur la galette, coupez net et franc de façon à réduire légèrement la taille du diamètre de la galette. Cette opération va permettre d'avoir des galettes bien rondes et un développement optimal du feuilletage grâce à la coupe nette avec le cercle.

Retournez alors vos galettes de façon à ce que les fonds se retrouvent sur le dessus, puis, pendant que le dessus est encore bien plat, étalez le jaune d'œuf au pinceau en prenant soin de ne pas aller jusqu'au bord extérieur sous peine de stopper la pousse du feuilletage à la cuisson. A l'aide d'une pique à pâtisserie ou avec la pointe de votre couteau d'office, dessinez des stries avec l'inspiration du moment et faites quelques trous pour une belle répartition de la garniture ainsi qu'une cheminée au centre comme sur la photo ci dessous. Et pour finir, chiquetez* les bords avec le dos d'un couteau en vous aidant de votre index de façon à souder définitivement les deux disques de pâte pour ne pas que la garniture s'échappe à la cuisson.

Placez vos galettes 1 heure au réfrigérateur avant d'enfourner 35 min à 175°. Pendant la cuisson préparez votre glaçage avec le sucre et l'eau et le pinceau prêt à l'emploi.

Dès que vous sortez les galettes du four, étalez au pinceau le mélange sucre-eau et au contact de la chaleur du feuilletage le sucre va cristalliser, il va devenir brillant et craquant. Un régal ...

Bonne dégustation !

