Galette des rois version sucrée salée

L'Épiphanie, le temps des bonnes galettes. Il en existe de toutes sortes selon les régions (brioche aux fruits confits, galette feuilletée et frangipane, la franc comtoise à la pâte à chou, etc…). Mais cette année je vous en propose une version plus originale, pour changer un peu… Une version salée sucrée pour ceux qui ont envie de sortir un peu des sentiers battus: ma Galette des rois version sucrée salée, au poulet, oignon, menthe et raisin blond, version pastilla!

N'oubliez pas que pour faire une bonne galette maison il faut absolument faire sa pâte feuilletée… Hé oui l'excellence demande un peu d'effort mais ce n'est pas insurmontable! Donc pour commencer cette recette, je vous renvoie en premier sur mon article précédent: « La pâte feuilletée: tous les secrets de sa réussite« . Puis revenez me voir pour la suite de la recette…ou passez chez votre pâtissier pour en en acheter.

Si vous désirez d'autres recettes de galette:

- Pour **la recette classique** cliquez ici.
- Pour **l'étoile des rois mages, ma galette des rois aux fruits d'Orient**, cliquez ici.
- Si vous aimez le chocolat vous choisirez **ma gourmande galette au chocolat et noisettes croquantes**. Pour la recette cliquez ici.
- Pour une version sucrée et pepsi vous aimerez **Ma galette des rois citron coco**. pour la recette cliquez ici.

Galette des rois version sucrée salée

Ingrédients pour une Galette des rois version sucrée salée

- de la pâte feuilletée maison (environ 500 g) ou deux rouleaux de pâte feuilletée du commerce
- un bouillon de légumes (type Knorr marmite)
- 3 oignons
- 80 g d’amandes salées
- 80 g de raisin blonds
- 2 blancs de poulet
- 8 g de feuille de menthe
- une cuillerée à soupe de ras el anout
- sel, poivre

Materiel

- un silpat pour la cuisson de la galette. vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous

Backhaus ® Tapis de Cuisson Anti-Adhérent en Silicone et Fibre de Verre [Lot de 2], Feuille de Cuisson et Pâtisserie de Standard Restauration

- des grandes spatules pour déplacer la galette

U-Taste Spatule Patisserie Lot de 3 Set Spatules Coudées Spatule à Glaçage en Acier Inoxydable Spatule Gâteau Pâtisserie Palette Ustensiles Cuisine - Noir

Préparation

- Faites pocher vos blancs de poulet dans une casserole d’eau parfumée avec un bouillon knorr (ou mieux un bouillon maison…) pendant 15 mn à tout petit feu et à couvert. Détaillez les blancs en tranches et réservez.

Faites pocher vos blancs de poulet dans une casserole d’eau parfumée avec un bouillon

Détaillez les blancs en tranches et réservez

- Épluchez et ciselez finement les oignons.

Épluchez les oignons et coupez les en fines lamelles

- Faites revenir les oignons avec un peu d’huile et le ras el hanout. Puis couvrez les et poursuivez la cuisson à feu très doux jusqu’à ce que les oignons soient fondants.

Faites revenir les oignons avec un peu d’huile et le ras el hanout

- Rajoutez les raisins blonds et poursuivez la cuisson pendant 5 mn.

Rajoutez les raisins blonds et poursuivez la cuisson pendant 5 mn

- En fin de cuisson ajoutez la menthe ciselée et mélangez bien. Réservez.

En fin de cuisson ajoutez la menthe ciselée et mélangez bien

- Placez les amandes dans un sachet plastique et écrasez-les grossièrement avec un rouleau à pâtisserie.

Placez les amandes dans un sachet plastique et écrasez-les grossièrement avec un rouleau à pâtisserie

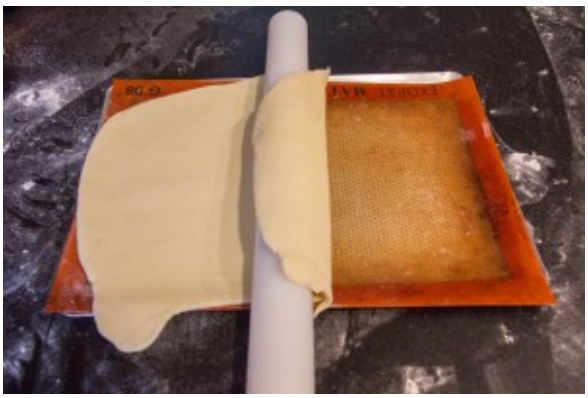
- Sortez la pâte feuilletée du frigo et coupez-la en deux.

Coupez la en deux

- Abaissez le premier morceau en lui donnant une forme de carré sur un silpat ou papier cuisson.

Abaissez le premier morceau en lui donnant une forme de carré

- A l’aide du rouleau à pâtisserie déposez-la sur sur un silpat ou papier cuisson.



Déposez-la sur un silpat

- Posez dessus un cercle à tarte de 26 cm de diamètre et découpez autour avec un couteau. Ôtez la pâte en trop et réservez la au frais. Vous pourrez retravailler ce surplus de pâte mais surtout ne l'utilisez pas pour des préparations montées (qui doivent prendre du volume) comme les bouchées à la reine ou une galette des rois.

Galette des rois salée

- Battez un jaune d'œuf avec un peu d'eau froide.

Battez un jaune d'œuf avec un peu d'eau froide

- Saupoudrez l'intérieur du cercle de pâte avec des éclats d'amandes. Faites attention de ne pas en mettre sur le pourtour au risque que les bords de la galette ne se soudent pas.

Saupoudrez l’intérieur du cercle de pâte d’éclats d’amandes

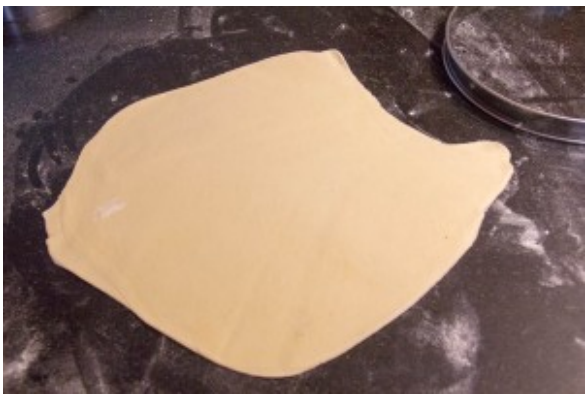
- Déposez dessus la moitié des oignons aux raisins puis les tranches de poulet en rosace.

Déposez dessus les tranches de poulet en rosace

- Terminez avec le restant d’oignons aux raisins. **N’oubliez pas la fève!** Attention même conseil que tout à l’heure: le bord de la galette doit rester très propre au risque qu’il ne se soude pas correctement… Puis badigeonnez ce pourtour avec un jaune d’œuf battu avec un tout petit peu d’eau.

Terminez avec le restant d’oignons aux raisins

- Abaissez le deuxième morceau de pâte : abaissez-le **mais ne le taillez pas en rond. Gardez le entier.**



Abaissez le premier morceau en lui donnant une forme de carré

- Enroulez-le autour du rouleau à pâtisserie et déposez-le sur la première abaisse.

Enroulez-le en parti autour du rouleau à pâtisserie et déposez-le sur la première abaisse

- Reposez le cercle à tarte de 26 cm parfaitement au dessus de la première découpe et recoupez tout autour avec un couteau.

Reposez le cercle carré parfaitement au dessus de la première découpe et recoupez tout autour avec un couteau.

- Puis à l’aide d’un petit couteau, chiquetez toute la bordure. Cela permet de bien souder les deux épaisseurs de pâte.

Puis à l’aide d’un petit couteau, chiquetez toute la

bordure. Cela permet de bien souder les deux épaisseurs de pâte.

- A l’aide d’un pinceau, badigeonnez toute la surface de la galette avec un peu de restant du mélange jaune d’œuf et eau. Ne faites pas couler du jaune sur le silpat : cela peut empêcher à la galette de monter à la cuisson. Décorez le dessus de la pâte avec le point d’un petit couteau. Remettez le tout au frigo 30 minutes: c’est **important** de le faire, votre galette n’en montera que mieux.

A l’aide d’un pinceau, badigeonnez toute la surface de la galette avec le restant du mélange jaune d’œuf et eau

- Enfournez environ 30/35 mn à 200°. A la sortie du four déposez la galette sur une grille à l’aide de grandes spatules.

Enfournez environ 30/35 mn à 200°

Et voilà! Avec une petite salade cette galette fait également un plat du soir bien sympathique!

Galette des rois sucrée salée

Galette des rois sucrée salée