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.

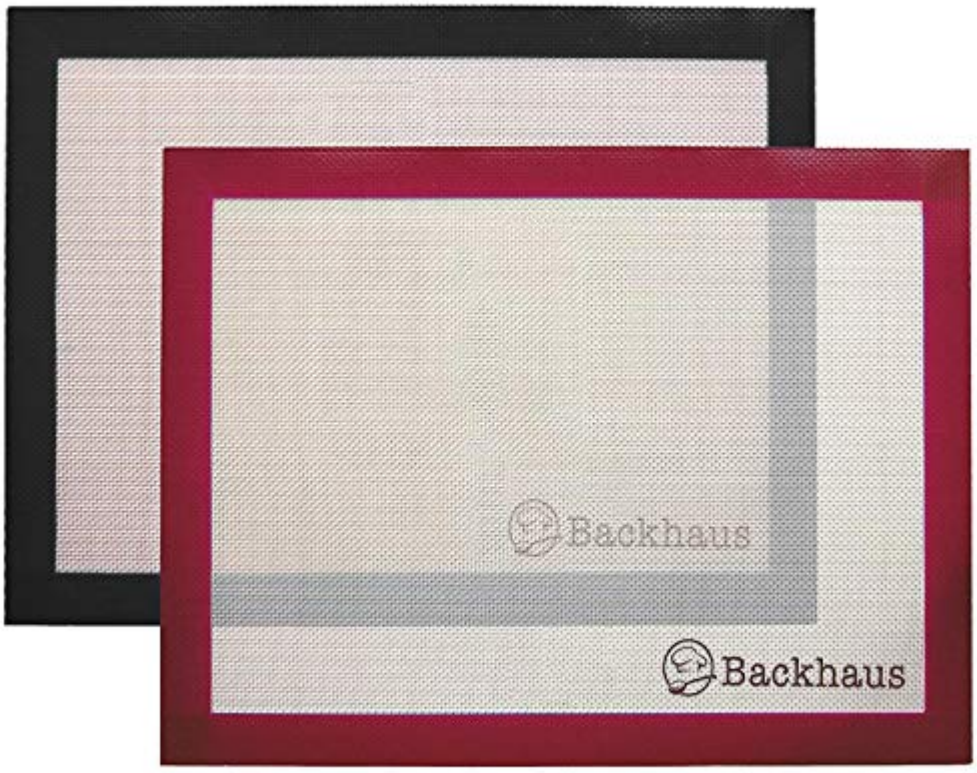
Galette des rois version sucrée salée

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

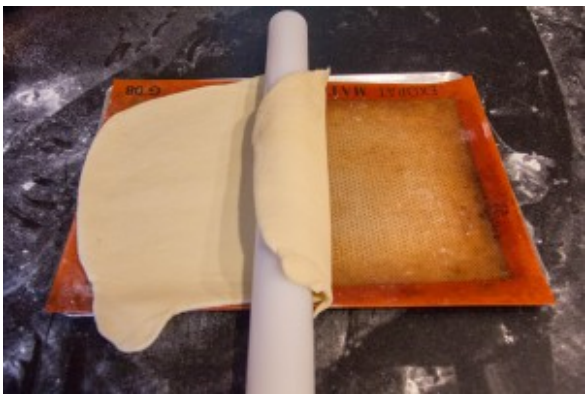
- Sortez la pâte feuilletée du frigo et coupez-la en deux.

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

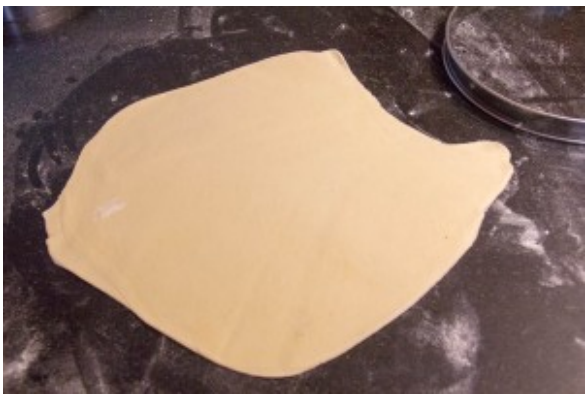
- Déposez dessus la moitié des oignons aux raisins puis les tranches de poulet en rosace.

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

Ma galette des rois citron coco

Bientôt le 6 janvier, le grand jour de la galette des rois. A vous de choisir: brioche aux fruits confits ou la classique galette à la frangipane. Cette année pour varier les plaisirs je vous propose une version un peu plus « pepsi » qui mélange à la fois une base de frangipane à la noix de coco et du lemon curd. Voici donc « Ma galette des rois citron coco ».

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 réaliser une majestueuse galette des rois selon **la recette classique** cliquez ici.

Si vous aimez les fruits d'Orient vous aimerez **L'étoile des rois mages, ma galette des rois aux fruits d'Orient.** Pour la recette cliquez ici.

Si vous aimez le chocolat optez pour **Ma gourmande galette des rois au chocolat et noisettes croquantes** . La recette en cliquant ici.

Ma galette des rois citron coco

Ingrédients pour « L’étoile des rois mages, ma galette des rois aux fruits d’Orient »

500 g de pâte feuilletée (à faire soi même ou à demander à votre pâtissier)

Pour la crème pâtissière. Vous obtiendrez plus que les 100 g demandés dans la recette: sachez que la crème pâtissière se congèle parfaitement.

- 2,5 dl de lait entier
- 3 jaunes d’œuf
- 50 g de sucre semoule
- 20 g de maïzena
- 25 g de beurre
- une gousse de vanille

Pour la frangipane

- 100 g de crème pâtissière
- 140 g de lemon curd. Pour la recette maison du lemon curd cliquez ici. Le lemon curd peut se préparer plusieurs jours à l’avance et se conserve un bon mois, au frais dans une boite hermétique. C’est un accompagnement idéal pour les salades de fruits, pour aromatiser un yaourt ou à tartiner sur une tranche de brioche, de cake , de bon pain au petit déjeuner…
- 10 g de maïzena
- 1 œuf entier
- 110 g de noix de coco râpée

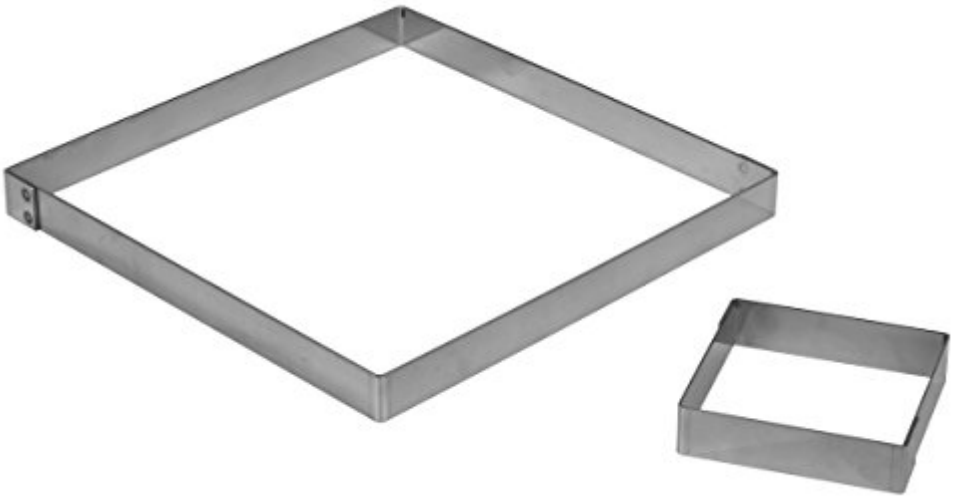
Pour la finition

- Sirop: faites chauffer 50 g d’eau auquel vous ajoutez 25 g de sucre; amenez à ébullition et réservez.
- un jaune d’œuf délayé dans un tout petit peu d’eau
- une fève bien sûr! Vous cherchez de jolies fèves pour

vos galettes? Vous trouverez un très beau choix de fèves artisanales en faïence en cliquant ici (Fèves de Clamecy, faiencerie Colas)

Matériel

- un cercle à tarte carré de 24 cm de côté. Vous pouvez en trouvez en cliquant sur la photo ci-dessous:



Carré à tarte inox 24x24 cm

- une grande spatule. Vous pouvez en trouvez en cliquant sur la photo ci-dessous.

Silikomart 73.433.99.0001 Wonder Spatule SP 33 Acier Inox

Préparation

- Commencez par la crème pâtissière: ouvrez la gousse de vanille en deux et à l’aide d’un petit couteau, grattez-en les petites graines.

- Faites chauffer le lait avec la gousse et les graines de vanille.

- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d’œuf.

- Battez le jaunes d’œufs et le sucre : le mélange doit

blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.

- Ajoutez la maïzena tamisée.

Ajoutez la maïzena

- Versez progressivement le lait chaud sur le mélange jaunes d’œuf/sucre/maïzena tout en fouettant.

Versez progressivement le

lait chaud sur la crème

- Versez le mélange dans une casserole et faites chauffer à feu doux **en fouettant en permanence**. La crème va progressivement épaissir. Dés qu'elle est prise ôtez le feu et continuez à fouettez deux minutes pour qu'elle retombe en température et prenne une texture bien crémeuse.

La crème épaissie

- Hors du feu et toujours en fouettant rajoutez les parcelles de beurre.

rajoutez les parcelles de beurre

- Versez dans un grand plat, filmez au contact (posez un papier film dessus) pour éviter qu'il se forme une

croûte. Mettre au frigo. Attention, vous n'utiliserez **que 100 g** de cette crème pâtissière plus loin dans la recette. Vous pouvez congeler le restant pour une utilisation ultérieure.

Versez dans un grand plat, filmez au contact

La crème citron coco

- Dans un grand bol versez la maïzena et la poudre de noix de coco. Ajoutez les 100 g de crème pâtissière et les 140 g de lemon curd. Mélangez bien puis ajoutez l'œuf. Le mélange doit être bien homogène.

Ajoutez les 100 g de crème pâtissière et les 140 g de lemon curd. Mélangez bien puis ajoutez l'oeuf

- Mettez le tout dans une poche à douille. Réservez au

frais

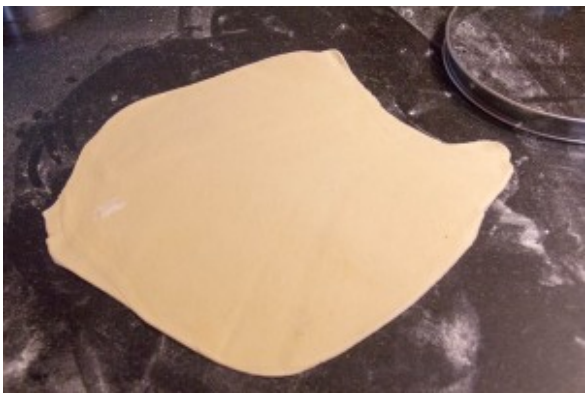
Mettez le tout dans une poche à douille

Le montage de la galette

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

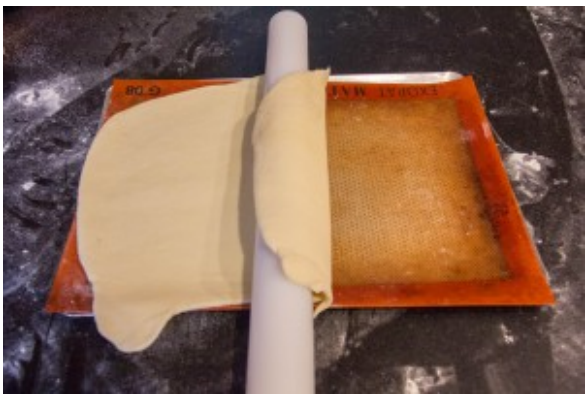
coupez la en deux

- Abaissez le premier morceau en lui donnant une forme de carré.



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 sur un silpat

- Posez dessus un cercle à tarte carré de 24 cm de côté et découpez autour avec un couteau. Ôtez la pâte en trop tout autour 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. Vous pouvez par exemple saupoudrer de fromage ce trop plein de pâte et le cuire au four: cela vous fera des petits fingers croustillants au fromage pour l’apéritif!

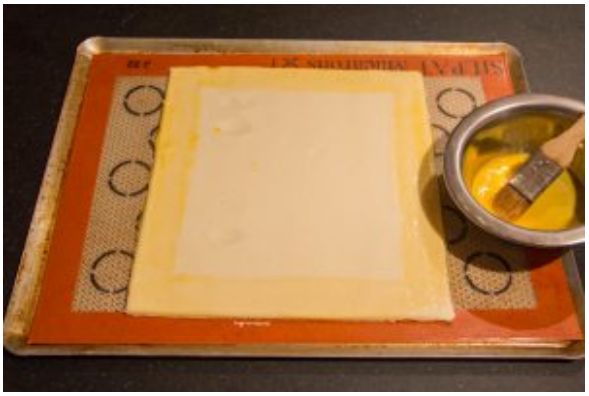
Découpez autour avec un couteau pour obtenir une beau carré

- Faites de même avec le deuxième morceau de pâte : abaissez le **mais ne le taillez pas en carré.** il doit être d'une taille supérieure au premier carré. **Gardez-le entier.**

Abaissez le second morceau en lui donnant une forme de carré

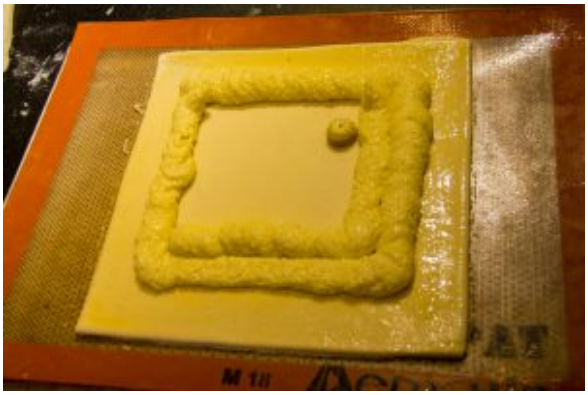
- Battez un jaune d'œuf avec un peu d'eau froide (un quart de cuillerée à café d'eau).

- Dorez au pinceau le pourtour de la pâte. Gardez le restant du mélange pour badigeonner le dessus de la galette avant de l'enfourner.



Dorez au pinceau le pourtour de la pâte

- A l'aide de la poche à douille, déposez la crème citron coco sur la pâte. **Ne débordez surtout pas sur le cercle de jaune d'œuf**: la soudure entre les deux carrés de pâte ne se fera pas et la frangipane va déborder pendant la cuisson (histoire vécue)… **N'oubliez pas de poser la fève**!

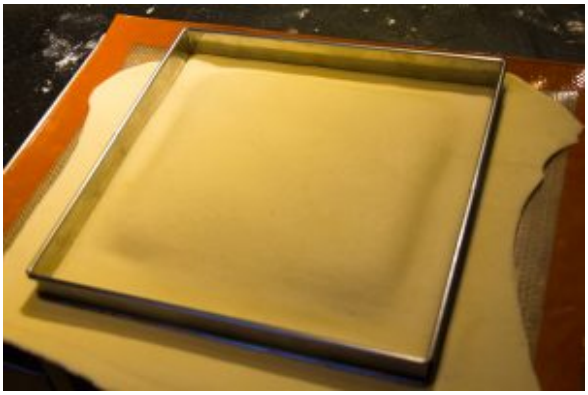


A l’aide de la poche à douille, déposez la crème citron coco sur la pâte

- A l’aide du rouleau à pâtisserie, déposez l’autre abaisse de pâte par dessus la première.

A l’aide du rouleau à pâtisserie, déposez l’autre abaisse de pâte par dessus la première

- Reposez le cercle à tarte carré 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

- Appuyez bien sur le tour pour bien souder les deux morceaux de pâte.

Appuyez bien sur le tour pour bien souder les deux morceaux de pâte

- Puis à l’aide d’un petit couteau, chiquetez toute la bordure: chiqueter c’est donner des petits coups de couteaux réguliers comme sur la photo tout autour de la soudure. Cela permet de bien souder les deux épaisseurs de pâte.

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

- A l’aide d’un pinceau, badigeonnez toute la surface de la galette avec le restant du mélange jaune d’œuf et eau. Ne faites pas couler du jaune sur la surface de dessous: cela peut empêcher à la galette de monter à la cuisson. Décorez le dessus de la pâte avec la pointe d’un petit couteau en dessinant les motifs de votre choix. 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°. La galette est cuite quand le dessous est cuit: pour cela soulevez la délicatement avec une spatule pour vérifier. A la sortie du four déposez la galette sur une grille à l’aide de grandes spatules. A l’aide d’un pinceau badigeonnez alors le dessus de votre galette avec un peu de sirop. Elle en sera encore plus brillante.

La galette a bien montée

- Quand elle est refroidie il ne reste plus qu’à la poser sur un plat de présentation et à la croquer!

Ma galette des rois citron coco

Ma galette des rois citron coco

Ma gourmande galette des rois au chocolat et noisettes croquantes

Revoilà revenu le temps de la galette! Il ne dure pas très longtemps donc profitons-en vite!. Certains vont préférer la brioche aux fruits confits, d'autres la galette et sa frangipane. Cette année je vous propose Ma gourmande galette des rois au chocolat et noisettes croquantes, une délicieuse version chocolat et noisettes, à la fois moelleuse, croquante et croustillante. Tout ce que l'on aime retrouver dans une galette des rois.

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.

Ma gourmande galette des rois au chocolat et noisettes croquantes

Ingrédients pour une grosse galette

- 500 g de pâte feuilletée (à faire soi même ou à demander à votre pâtissier)

Pour la crème au chocolat

- 125 g de beurre demi sel
- 125 g de sucre en poudre
- 170 g de chocolat noir en morceaux
- 125 g de poudre de noisette
- 2 oeufs
- 120 g de noisettes sans peau

Pour la finition

- Sirop: faites chauffer 100 g d’eau auquel vous ajoutez

50 g de sucre; amenez à ébullition et réservez.
- un jaune d’œuf délayé dans un tout petit peu d’eau
- une fève bien sûr! Vous cherchez de jolies fèves pour vos galettes? Vous trouverez un très beau choix de fèves artisanales en faïence en cliquant ici (Fèves de Clamecy, faiencerie Colas)

Materiel pour Ma gourmande galette des rois au chocolat et noisettes croquantes

- un cercle à tarte rectangulaire de 24 cm de côté. Vous pouvez en trouvez en cliquant ici.
- une grande spatule. Vous pouvez en trouvez en cliquant sur la photo ci-dessous.

Silikomart 73.433.99.0001 Wonder Spatule SP 33 Acier Inox

Préparation

Commencez par la crème au chocolat:

- Passez les noisettes au four à 160° pendant quelques minutes pour les dorer. Attention elles doivent être colorées mais pas brûlées.

Passez les noisettes au four à 160° pour les dorer

- Mettez les noisettes dans un sac plastique et écrasez-les grossièrement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Réservez.

Écrasez les noisettes

- Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au

bain-marie. Une fois fondu, ajoutez le beurre en petits dés et mélangez jusqu’à ce qu’il soit bien incorporé.

Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie

- Dans un grand bol versez le sucre et et les deux œufs. Battez à l’aide d’un fouet: le mélange doit blanchir.

Battez à l’aide d’un fouet: le mélange doit blanchir

- Versez le mélange œufs/ sucre sur le chocolat et beurre fondu. Mélangez bien.

Versez le mélange œufs/ sucre sur le chocolat

- Incorporez la poudre de noisette et mélangez.

Incorporez la poudre d’amande

- Mettez le mélange dans une poche à douille et laissez refroidir 30 minutes au frais.

Mettez le mélange dans une poche à douille

Le montage de la galette

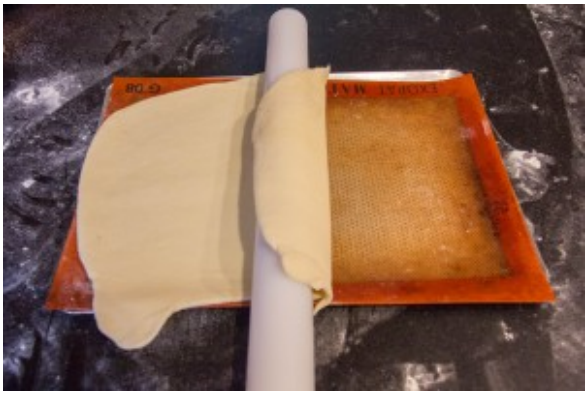
- Sortez la pâte feuilletée du frigo et coupez la en deux.

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 sur un silpat

- Posez dessus un cercle à tarte carré de 24 cm de côté et découpez autour avec un couteau. Ôtez la pâte en trop tout autour 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. Vous pouvez par exemple saupoudrer de fromage ce trop plein de pâte et le cuire au four: cela vous fera des petits fingers croustillants au fromage pour l'apéritif!

Découpez autour avec un couteau pour obtenir une beau carré

- Faites de même avec le deuxième morceau de pâte : abaissez le **mais ne le taillez pas en carré. Gardez le entier.**

Abaissez le second morceau en lui donnant une forme de carré

- Battez un jaune d’œuf avec un peu d’eau froide (un quart de cuillerée à café d’eau).

- Dorez au pinceau le pourtour de la pâte. Gardez le restant du mélange pour badigeonner le dessus de la galette avant de l’enfourner.

Dorez au pinceau le pourtour de la pâte

- A l’aide de la poche à douille, déposez la crème au chocolat sur la pâte. **Ne débordez surtout pas sur le cercle de jaune d’œuf**: la soudure entre les deux cercles de pâte ne se fera pas et la frangipane va déborder pendant la cuisson (histoire vécue)… N’oubliez pas de poser la fève!

A l’aide de la poche à douille, déposez la crème au chocolat sur la pâte

- Saupoudrez de noisettes écrasées. N’oubliez pas de déposer la fève!. S’il vous arrive d’oublier, surtout n’essayez pas de décoller la pâte ou de retourner la galette pour l’insérer. Vous la mettrez après cuisson en faisant un petit trou par dessous…

Saupoudrez de noisettes écrasées

- A l’aide du rouleau à pâtisserie, déposez l’autre abaisse de pâte par dessus la première.

A l’aide du rouleau à pâtisserie, déposez l’autre abaisse de pâte par dessus la première

- Reposez le cercle carré 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

- Appuyez bien sur le tour pour bien souder les deux morceaux de pâte.

Déposez l’autre abaisse de pâte par dessus la première

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

chiquetez toute la bordure

- A l’aide d’un pinceau, badigeonnez toute la surface de la galette avec le 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.

Décorez le dessus de la pâte avec le point d’un petit couteau

- Enfournez environ 30/35 mn à 200°. La galette est cuite quand le dessous est cuit: pour cela soulevez la délicatement avec une spatule pour vérifier. A la sortie du four déposez la galette sur une grille à l’aide de grandes spatules. A l’aide d’un pinceau badigeonnez alors le dessus de votre galette avec un peu de sirop (chauffez 100 g d’eau et 50 g de sucre). Elle en sera encore plus brillante.

Enfournez environ 30/35 mn à 200

Quand elle est refroidie il ne reste plus qu’à la poser sur un plat de présentation et à la croquer!

Ma gourmande galette des rois au chocolat et noisettes croquantes

Ma gourmande galette des rois au chocolat et noisettes croquantes

---

L’étoile des rois mages, ma galette des rois aux fruits d’Orient

Comme chaque année, le 6 janvier, beaucoup d’entre nous dégusteront la fameuse galette des rois. Certains vont préférer la brioche aux fruits confits, d’autres la galette et sa frangipane. Cette année je vous en propose une version qui mélange à la fois la frangipane et les fruits: j’ai choisi des fruits secs comme les pruneaux, abricots, raisins secs, dattes et oranges confites qui me rappellent l’Orient d’où sont originaires les rois mages. Voici donc « L’étoile des rois mages, ma galette des rois aux fruits d’Orient ».

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 réaliser une majestueuse galette des rois selon **la recette classique** cliquez ici.

Si vous aimez le chocolat optez pour **Ma gourmande galette des rois au chocolat et noisettes croquantes** . La recette en cliquant ici.

L’étoile des rois mages, ma galette des rois aux fruits d’Orient

Ingrédients pour « L’étoile des rois mages, ma galette des rois aux fruits d’Orient »

500 g de pâte feuilletée (à faire soi même ou à demander à votre pâtissier)

Pour la crème pâtissière

- 2,5 dl de lait entier
- 3 jaunes d’œuf
- 50 g de sucre semoule
- 20 g de maïzena
- 25 g de beurre
- une gousse de vanille

Pour la frangipane

- 100 g de crème pâtissière
- 8 g de maïzena
- 1 œuf entier
- 60 g d’amande en poudre
- 60 g de sucre glace
- 60 g de beurre à température ambiante
- 20 g de dattes
- 30 g de raisins secs
- 20 g de pruneaux d’Agen dénoyautés
- 30 g d’oranges confites
- 20 g d’abricots secs
- 30 g de grand marnier (facultatif si vous n’aimez pas l’alcool)

Pour la finition

- Sirop: faites chauffer 100 g d’eau auquel vous ajoutez 50 g de sucre; amenez à ébullition et réservez.
- un jaune d’œuf délayé dans un tout petit peu d’eau
- une fève bien sûr! Vous cherchez de jolies fèves pour vos galettes? Vous trouverez un très beau choix de fèves artisanales en faïence en cliquant ici (Fèves de Clamecy, faiencerie Colas)

Materiel

- un cercle à tarte rectangulaire de 24 cm de côté. Vous pouvez en trouvez en cliquant ici.
- une grande spatule. Vous pouvez en trouvez en cliquant sur la photo ci-dessous.

Silikomart 73.433.99.0001 Wonder Spatule SP 33 Acier Inox

Préparation

Commencez par la crème pâtissière: c’est comme la crème anglaise mais on y ajoute de la maïzena et du beurre.

- Ouvrez la gousse de vanille en deux et à l’aide d’un petit couteau, grattez en les petites graines.

- Faites chauffer le lait avec la gousse et les graines de vanille.

- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d’œuf.

- Battez le jaunes d’œufs et le sucre : le mélange doit

blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.

- Ajoutez la maïzena.

Ajoutez la maïzena

- Versez progressivement le lait chaud sur le mélange jaunes d’œuf/sucre/maïzena tout en fouettant.

Versez progressivement le lait chaud sur la crème

- Versez le mélange dans une casserole et faites chauffer à feu doux **en fouettant en permanence**. La crème va progressivement épaissir. Dés qu'elle est prise ôtez le feu et continuez à fouettez deux minutes pour qu'elle retombe en température et prenne une texture bien crémeuse.

Faire chauffer à feu très doux en fouettant en permanence

La crème épaissie

- Hors du feu et toujours en fouettant rajoutez les parcelles de beurre.

rajoutez les parcelles de beurre

- Versez dans un grand plat, filmez au contact (posez un papier film dessus) pour éviter qu'il se forme une croûte. Mettre au frigo. Attention, vous n'utiliserez **que 100 g** de cette crème pâtissière plus loin dans la recette. Vous pouvez congeler le restant pour une utilisation ultérieure.

Versez dans un grand plat, filmez au contact

La frangipane

- Dans un grand bol tamisez le sucre, la maïzena et la poudre d’amande.

Dans un grand bol tamisez le sucre, la maïzena et la poudre d’amande

- Travaillez le beurre (déjà à température ambiante) à la fourchette de manière à le ramollir encore un peu.

Travaillez le beurre (déjà à température ambiante) à la fourchette

- Versez le beurre dans le bol contenant les poudres et mélangez avec les doigts. Le mélange doit être bien homogène et ne plus contenir de petits morceaux de beurre.

Mélangez avec les doigts

Le mélange doit être homogène

- Ajoutez l’œuf entier et bien mélanger avec une spatule.

Ajoutez l’œuf entier

Bien mélanger avec une spatule

- Mixez l’ensemble des fruits secs sauf les raisins secs (n’oubliez pas d’ajouter le grand marnier si vous avez choisi d’en mettre).
- Ajoutez **seulement 100 g** de crème pâtissière refroidie à la base de frangipane ainsi que les raisins secs et tous les fruits secs mixés. Bien mélanger. Mettre le tout dans une poche à douille munie d’une douille large et mettre au frais au moins une heure.

Mettre dans une poche à douille

Le montage de la galette

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

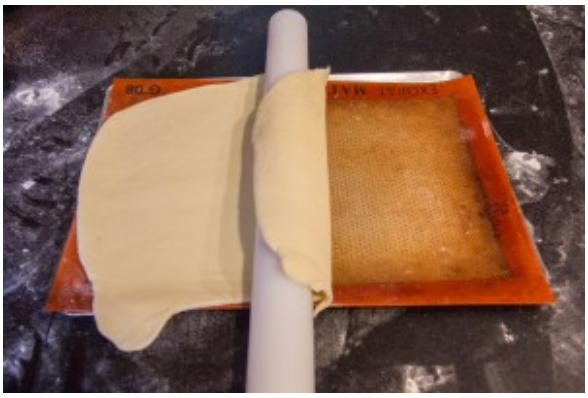
coupez la en deux

- 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 sur un silpat

- Posez dessus un cercle à tarte carré de 24 cm de côté et découpez autour avec un couteau. Ôtez la pâte en trop tout autour 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. Vous pouvez par exemple saupoudrer de fromage ce trop plein de pâte et le cuire au four: cela vous fera des petits fingers croustillants au fromage pour l’apéritif!

Découpez autour avec un

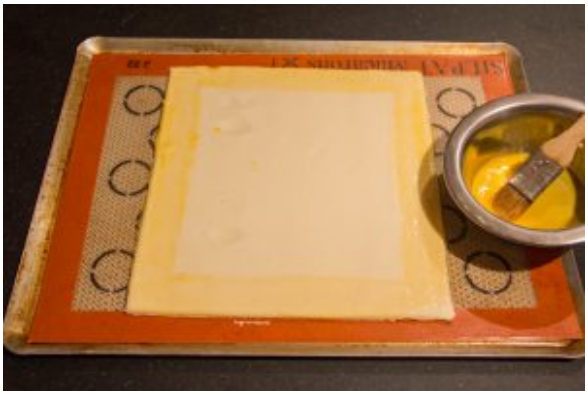
couteau pour obtenir une beau carré

- Faites de même avec le deuxième morceau de pâte : abaissez le **mais ne le taillez pas en carré. Gardez le entier.**

Abaissez le second morceau en lui donnant une forme de carré

- Battez un jaune d’œuf avec un peu d’eau froide (un quart de cuillerée à café d’eau).

- Dorez au pinceau le pourtour de la pâte. Gardez le restant du mélange pour badigeonner le dessus de la galette avant de l’enfourner.



Dorez au pinceau le pourtour de la pâte

- A l'aide de la poche à douille, déposez la crème frangipane sur la pâte. **Ne débordez surtout pas sur le cercle de jaune d'œuf**: la soudure entre les deux cercles de pâte ne se fera pas et la frangipane va déborder pendant la cuisson (histoire vécue)… N'oubliez pas de poser la fève!

Déposez la crème frangipane en carré

- A l'aide du rouleau à pâtisserie, déposez l'autre abaisse de pâte par dessus la première. Reposez le cercle carré parfaitement au dessus de la première découpe et recoupez tout autour avec un couteau. Appuyez bien sur le tour pour bien souder les deux morceaux de pâte.

Déposez l’autre abaisse de pâte par dessus la première

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

chiquetez toute la bordure

- A l’aide d’un pinceau, badigeonnez toute la surface de la galette avec le 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. J’y ai dessiné une belle étoile. Remettez le tout au frigo 30 minutes: c’est **important** de le faire, votre galette n’en montera que mieux.

Décorez le dessus de la pâte avec le point d’un petit couteau

- Enfournez environ 30/35 mn à 200°. La galette est cuite quand le dessous est cuit: pour cela soulevez la délicatement avec une spatule pour vérifier. A la sortie du four déposez la galette sur une grille à l’aide de grandes spatules. A l’aide d’un pinceau badigeonnez alors le dessus de votre galette avec un peu de sirop (100 g d’eau et 50 g de sucre). Elle en sera encore plus brillante.

Déposez la galette sur une grille à l’aide de grandes spatules

La galette a bien montée

Quand elle est refroidie il ne reste plus qu’à la poser sur un plat de présentation et à la croquer!

L’étoile des rois mages, ma galette des rois aux fruits d’Orient

L’étoile des rois mages, ma galette des rois aux fruits d’Orient

L’étoile des rois mages, ma galette des rois aux fruits d’Orient

Le saviez-vous?
Sachez que la tradition veut que le plus jeune des invités se glisse sous la table pour désigner à qui revient les parts du gâteau. C’est une garantie d’impartialité dans la répartition des parts. Mais si vous trouvez la fève,vous devrez offrir à votre tour une galette aux invités…et oui, être roi ou reine a un prix !
Il faut savoir que cette fête se célèbre depuis très longtemps, même si la gâteau ne fait son apparition que plus tard.
Voici quelques explications sur l’origine de l’épiphanie et la tradition de la galette des rois…

L’Épiphanie est une fête qui célèbre la naissance de Jésus et l’hommage des rois mages à son égard. C’est l’Eglise qui institua cette tradition typiquement française. Elle remonte au 13ème siecle (entre 1200 et 1300 ans).
A l’origine la galette était partagée en autant de portions que d’invités, plus une part. Cette portion supplémentaire, appelée « part du Bon Dieu » ou « part de la Vierge » était donnée au premier pauvre qui passait.
La fève dans la galette des rois remonte au temps des romains.
Au 11 ème siècle (entre 1000 et 1100 ans), certains avaient pour habitude de désigner leur chef en cachant une pièce dans un morceau de pain. Une pièce d’argent, une pièce d’or ou bien pour les plus pauvres une fève (haricot blanc). Celui qui la trouvait était alors élu ! Plus tard ce pain fut remplacé par de la brioche.
La première fève en porcelaine date des années 1870. Après les santons ce sont désormais des figurines plus modernes qui trônent dans nos galettes!

Comment réussir une majestueuse galette des rois

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…

Vous désirez réaliser une galette originale et délicieuse? Optez pour l'étoile des rois mages, **ma galette des rois aux fruits d'Orient**. La recette en cliquant ici.

Si vous aimez le chocolat optez pour **Ma gourmande galette des rois au chocolat et noisettes croquantes** . La recette en cliquant ici.

Galette des rois

Ingrédients pour une grosse galette

500 g de pâte feuilletée (à faire soi même ou à demander à votre pâtissier)

Pour la crème pâtissière

- 2,5 dl de lait entier
- 3 jaunes d'œuf
- 60 g de sucre semoule
- 20 g de maïzena
- 25 g de beurre
- une gousse de vanille

Pour la frangipane

- 100 g de crème pâtissière
- 8 g de maïzena
- 1 oeuf entier
- 0.5 dl de rhum brun

- 60 g d’amande en poudre
- 60 g de sucre glace
- 60 g de beurre à température ambiante

Pour la finition

- Sirop: faites chauffer 100 g d’eau auquel vous ajoutez 50 g de sucre; amenez à ébullition et réservez.
- un jaune d’œuf délayé dans un tout petit peu d’eau
- une fève bien sûr! Vous cherchez de jolies fèves pour vos galettes? Vous trouverez un très beau choix de fèves artisanales en faïence en cliquant ici (Fèves de Clamecy, faiencerie Colas)

Préparation

Commencez par la crème pâtissière: c’est comme la crème anglaise mais on y ajoute de la maïzena et du beurre.

- Ouvrez la gousse de vanille en deux et à l’aide d’un petit couteau, grattez en les petites graines.

- Faire chauffez le lait avec la gousse et les graines de vanille.

- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d’œuf.

- Battez le jaunes d’œufs et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.

- Ajoutez la maïzena.

Ajoutez la maïzena

- Versez progressivement le lait chaud sur le mélange jaunes d’œuf/sucre/maïzena tout en fouettant avec le mixeur.

Versez progressivement le lait chaud sur la crème

- Versez le mélange dans une casserole et faites chauffer à feu doux **en fouettant en permanence**. La crème va progressivement épaissir. Dés qu'elle est prise ôtez le feu et continuez à fouettez deux minutes pour qu'elle retombe en température et prenne une texture bien crémeuse.

Faire chauffer à feu très doux en fouettant en permanence

La crème épaissie

- Hors du feu et toujours en fouettant rajoutez les parcelles de beurre.

rajoutez les parcelles de beurre

- Versez dans un grand plat, filmez au contact (posez un papier film dessus) pour éviter qu'il se forme une croûte. Mettre au frigo. Attention, vous n'utiliserez que 100g de cette crème pâtissière plus loin dans la recette.

Versez dans un grand plat, filmez au contact

La frangipane

- Dans un grand bol tamisez le sucre, la maïzena et la poudre d'amande.

Dans un grand bol tamisez le sucre, la maïzena et la poudre d’amande

- Travaillez le beurre (déjà à température ambiante) à la fourchette de manière à le ramollir encore un peu.

Travaillez le beurre (déjà à température ambiante) à la fourchette

- Versez le beurre dans le bol et mélangez avec les doigts.

Mélangez avec les doigts

Le mélange doit être homogène

- Ajoutez l’œuf entier et bien mélanger avec une spatule.

Ajoutez l’œuf entier

Bien mélanger avec une spatule

- Ajoutez **seulement 100 g** de crème pâtissière refroidie puis le rhum et bien mélanger. Mettre au frais au moins une heure.

Ajoutez les 100 g de crème pâtissière puis le rhum

Mettre dans une poche à douille

Le montage de la galette

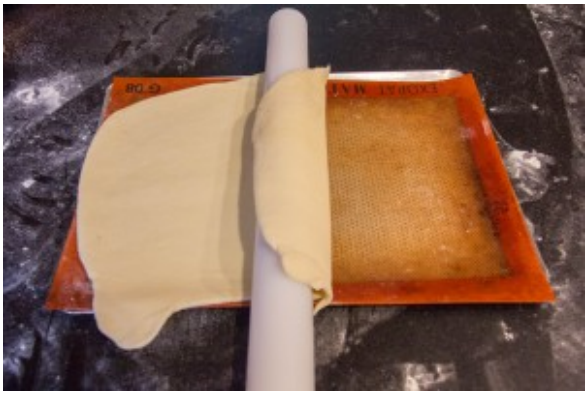
- Sortez la pâte feuilletée du frigo et coupez la en deux.

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 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. Voir en fin d'article ce que vous pourrez réaliser avec…

Découpez autour avec un couteau

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

Abaissez le second morceau en lui donnant une forme de carré

- Battez un jaune d’œuf avec un peu d’eau froide (un quart de cuillerée à café d’eau).

- Dorez au pinceau le pourtour de la pâte.

Dorez au pinceau le pourtour de la pâte

- A l’aide de la poche à douille, déposez la crème frangipane en rond sur la pâte en partant du milieu. **Ne débordez surtout pas sur le cercle de jaune d’œuf**: la soudure entre les deux cercles de pâte ne se fera pas et la frangipane va déborder pendant la cuisson (histoire vécue)… N’oubliez pas de poser la fève!

Déposez la crème frangipane en rond

- A l’aide du rouleau à pâtisserie, déposez l’autre abaisse de pâte par dessus la première. Reposez le cercle parfaitement au dessus de la première découpe et recoupez tout autour avec un couteau. Appuyez bien sur le tour pour bien souder les deux ronds de pâte.

Déposez l’autre abaisse de pâte par dessus la première

- Imprimez légèrement un rond autour de la frangipane à

l’aide d’un deuxième cercle plus petit.

Imprimez un rond autour de la frangipane à l’aide d’un deuxième cercle plus petit

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

chiquetez toute la bordure

- A l’aide d’un pinceau, badigeonnez toute la surface de la galette au jaune d’œuf. 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.

Décorez le dessus de la pâte avec le point d’un petit couteau

Décorez le dessus de la pâte avec le point d’un petit couteau

- Enfournez environ 30 mn à 190°. La galette est cuite quand le dessous est cuit: pour cela soulevez la délicatement avec une spatule pour vérifier.

Cuire 30 mn à 190°

- A la sortie du four, déposez la galette immédiatement sur une grille en vous aidant d'une spatule. Sinon la galette va perdre de son croquant.

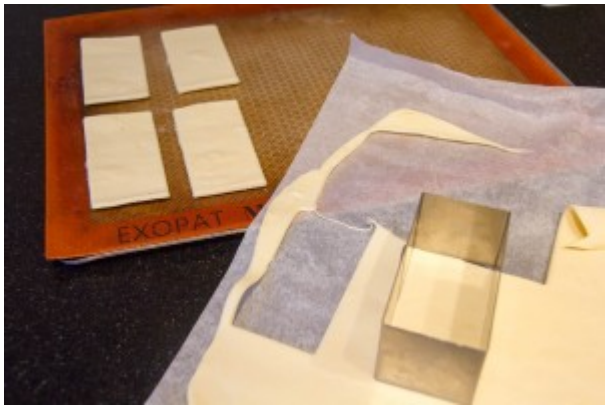
- Badigeonnez le dessus du sirop (100 g d'eau et 50 g de sucre) à l'aide d'un pinceau.

La galette est finie!!! Régalez vous. Vous verrez que tous vos efforts seront récompensés.

Galette des rois

Galette des rois

Que faire des petits restes de pâte:

Ne les jetez pas mais retravaillez ce surplus de pâte. 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.

Abaissez le et profitez en pour réaliser des petits rectangles de pâtes que vous utiliserez par exemple pour faire des mille feuilles avec le trop plein de crème pâtissière et des fruits rouges (cuisez les entre deux plaques pour qu’ils gardent leur forme)… ou roulez les en cigarettes avec du fromage pour l’apéritif (cuisson 15 mn à 190°).