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.

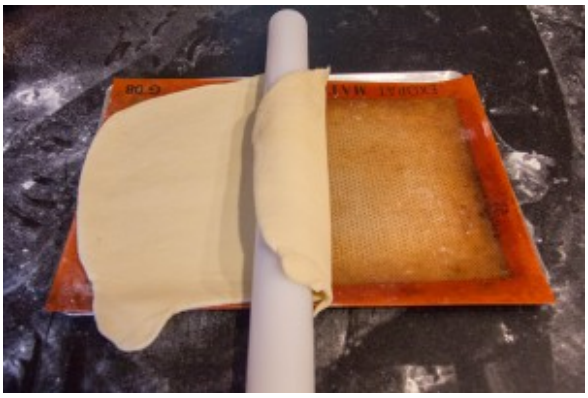
coupez la en deux

- 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

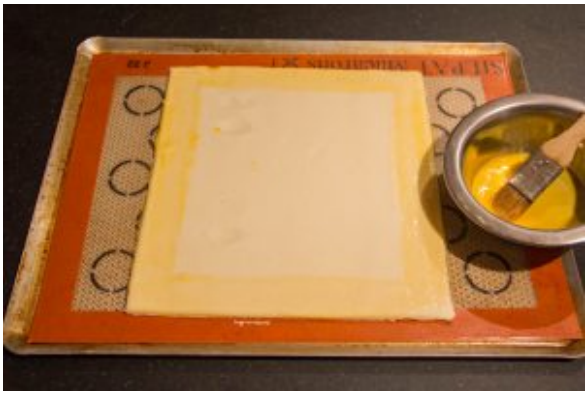
couteau pour obtenir une beau carré

- 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!