

LA GALETTE SIGNATURE
100% PISTACHE

BOULANGERIE BO&MIE



LA GALETTE DES ROIS 100% PISTACHE

POUR 1 GALETTE 6 PERSONNES

POUR LE FEUILLETAGE INVERSÉ

Beurre manié

- 150 g de beurre en petits cubes
- 60 g de farine T55

Détrempe

- 135 g de farine T55
- 45 g de beurre mou
- 6 g de sel fin
- 60 g d'eau froide

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- 10 g de sucre semoule
- 1 jaune d'oeuf
- 6 g de Maïzena
- 52 g de lait entier
- 10 g de crème liquide à 35% de MG

POUR LA CRÈME FRANGIPANE À LA PISTACHE

- 63 g de beurre pommade
- 63 g de sucre glace
- 63 g de poudre d'amande
- 23 g de pâte de pistache
- 1 oeuf
- QS de crème pâtissière

POUR LE CROUSTILLANT À LA PISTACHE

- 18 g de praliné pistache (maison ou acheté en commerce)
- 10 g de pâte de pistache (maison ou acheté en commerce)
- 8 g de chocolat blanc
- 7 g de brisures de crêpes dentelle (feuillefine)
- Pistaches concassées (optionnel)

POUR LA FINITION

- Un peu de praliné pistache
- Pistaches hachées
- 1 fève

LISTE DE COURSES

- 6 g de Maïzena
- 195 g de beurre
- 63 g de beurre pommade
- 7 g de brisures de crêpes dentelle
- 8 g de chocolat blanc
- 10 g de crème liquide à 35% de MG
- 60 g d'eau froide
- 195 g de farine T55
- 1 jaune d'œuf
- 52 g de lait entier
- 1 œuf
- 63 g de poudre d'amande
- 18 g de praliné pistache
- 33 g de pâte de pistache
- 6 g de sel fin
- 63 g de sucre glace
- 10 g de sucre semoule
- QS de pistaches concassées (optionnel)
- QS de praliné pistache
- QS de pistaches hachées
- 1 fève

LE FEUILLETAGE INVERSÉ

- **Préparez le beurre manié.** Dans la cuve du robot muni de la feuille, mélangez le beurre et la farine pendant 7 minutes à petite vitesse jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Découpez sur le plan de travail préalablement fariné et façonnez un rectangle de 20 x 30 cm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Filmez au contact et réservez 1 h 30 minimum au réfrigérateur.
- **Préparez la détrempe.** Dans la cuve du robot muni du crochet, mélangez la farine, l'eau, le sel et le beurre mou pendant 6 minutes en vitesse 1 puis 6 minutes en vitesse 2. Découpez la pâte sur le plan de travail préalablement fariné et façonnez un rectangle de 15 x 20 cm avec le rouleau à pâtisserie. Filmez et réservez 1 h 30 au réfrigérateur.
- Mettez la détrempe au centre du beurre manié et repliez les deux côtés par-dessus pour l'envelopper sans créer de surépaisseur.
- Donnez un tour double : ramenez le tiers du haut vers le centre, puis le tiers du bas vers le centre également puis pliez le tout en deux l'un sur l'autre, comme un livre. Filmez et laissez reposer 1 h 30 au réfrigérateur.
- Remettez votre rectangle de pâte à la verticale et refaites un tour double.
- Filmez et laissez reposer 1 h 30 au réfrigérateur.
- Donnez un tour simple : visualisez votre rectangle divisé en 3 parties égales. Ramenez le tiers du haut sur la partie centrale puis la partie du bas sur cette même partie centrale, vous obtenez un pli portefeuille. Filmez et laissez reposer 1 h 30 au réfrigérateur.
- La pâte est prête à être utilisée.
- Fleurez votre plan de travail et étalez la pâte à 4 mm d'épaisseur puis détaillez 2 disques de pâte de 32 cm de diamètre. Mettez les 2 cercles au frigo pendant 1h environ.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- Dans un bol, mélangez le sucre et les jaunes d'œufs. Fouettez le tout puis ajoutez la maïzena en pluie jusqu'à une texture homogène.
- Dans une casserole, portez à ébullition le lait et la crème, puis versez un tiers de cette préparation dans le mélange précédent afin de bien délayer la préparation.
- Reversez le tout dans la casserole et faites cuire à feu moyen en fouettant constamment jusqu'à ébullition. Une fois l'ébullition atteinte, faites cuire pendant 1 minute.
- Versez la préparation dans un cul-de-poule, filmez au contact et réservez au réfrigérateur.

LA CRÈME FRANGIPANE À LA PISTACHE

- Dans un bol, mélangez le beurre pommade avec le sucre glace et la poudre d'amandes jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez la pâte de pistache et mélangez. Ajoutez l'œuf en plusieurs fois et ajoutez enfin la crème pâtissière refroidie. Mélangez bien le tout.

LE CROUSTILLANT À LA PISTACHE

- Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie.
- Dans un bol, mélangez le praliné pistache et la pâte de pistache.
- Ajoutez le chocolat blanc fondu et mélangez bien.
- Incorporez la feuilletine et les pistaches concassées si vous en utilisez.
- Étalez le mélange sur une feuille de papier cuisson en formant un cercle de la taille de votre galette.
- Réfrigérez pendant au moins 30 minutes avant d'utiliser.

L'ASSEMBLAGE ET LA CUISSON

- Étalez un disque de pâte feuilletée sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Déposez le croustillant à la pistache au centre, en laissant 2-3 cm de bord.
- Étalez la crème frangipane à la pistache sur le croustillant.
- Vous pouvez ajouter du praliné pistache en petites touches sur la crème frangipane.
- N'oubliez pas de placer la fève !
- Humidifiez légèrement les bords de la pâte avec de l'eau.
- Recouvrez avec le second disque de pâte feuilletée et soudez bien les bords.
- Retournez votre galette pour avoir la surface plate devant, percez quelques petits trous avec la pointe d'un couteau (cela évitera qu'elle gonfle irrégulièrement) et placez au congélateur une dizaine de minutes.
- Préchauffez le four à 180°C en chaleur tournante pendant ce temps.
- Enfournez pour 35-40 minutes, jusqu'à ce que la galette soit bien dorée.
- Dès la sortie du four, nappez d'un peu de praliné pistache et ajoutez les pistaches hachées.
- Laissez refroidir et dégustez !