

LA GALETTE NATURE ET LA GALETTE PRALINÉ

HUGUES POUGET



LA GALETTE NATURE ET LA GALETTE PRALINÉ

POUR 1 GALETTE 6 PERSONNES

POUR LA PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

Pour la détrempe

- 175 g de farine 155
- 1 g de vinaigre blanc
- 5 g de sel
- 75 g d'eau tiède
- 10 g de crème liquide 35%

Pour le beurre manié

- 174 g de beurre doux
- 10,5 g de sucre glace
- 52,5 g de farine T45

POUR LE PRALINÉ AMANDES

- 300 g d'amandes
- 200 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- 3 g de fleur de sel
- 50 g d'eau
- 60 g d'éclats de pralines

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- 250 g de lait entier
- 60 g de sucre semoule
- 110 g de jaunes d'œufs
- 8 g de farine T55
- 18 g de poudre à crème
- 25 g de beurre extra-fin

POUR LA CRÈME FRANGIPANE

- 200 g de beurre doux pommade
- 150 g de sucre semoule
- 4 œufs entiers
- 200g de poudre d'amandes brutes
- 250 g de crème pâtissière

POUR LA DORURE

- 1 jaune d'œuf

LISTE DE COURSES

- 300 g d'amandes
- 374 g de beurre doux
- 25 g de beurre extra-fin
- 10 g de crème liquide 35%
- 183 g de farine T55
- 52,5 g de farine T45
- 3 g de fleur de sel
- 1 gousse de vanille
- 250 g de lait entier
- 200 g de poudre d'amandes brutes
- 18 g de poudre à crème
- 5 g de sel
- 10,5 g de sucre glace
- 410 g de sucre semoule
- 1 g de vinaigre blanc
- 60 g d'éclats de pralines
- 10 œufs entiers
- 1 fève

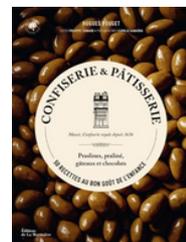
EXTRAIT DU LIVRE

CONFISERIE ET PÂTISSERIE**50 RECETTES AU BON GOÛT DE L'ENFANCE**

PHILIPPE TOINARD (AUTEUR) / HUGUES POUGET (AUTEUR)

CAMILLE GABARRA (PHOTOGRAPHIE)

EDITIONS DE LA MARTINIÈRE



LA PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

La détrempe :

- Dans la cuve d'un batteur muni du crochet, déposez la farine et le vinaigre. Dissolvez le sel dans l'eau tiède, ajoutez la crème, versez le tout dans la cuve du batteur et pétrissez en première vitesse. Une fois la pâte homogène, étalez-la en un carré de 20 cm de côté. Filmez et laissez reposer 1 nuit au frais.

Le beurre manié :

- Mélangez tous les ingrédients au batteur muni du crochet. Une fois le beurre homogène, étalez-le en un carré de 20 cm de côté. Filmez et laissez reposer 1 nuit au frais.
- Étalez le beurre manié en un rectangle de 25 x 45 cm. Enveloppez la détrempe, étalez à 1 cm d'épaisseur, donnez un tour double ; puis étalez à 1,5 cm d'épaisseur, donnez un tour simple.
- Laissez reposer 24 heures au réfrigérateur.
- Étalez de nouveau la pâte à 1,5 cm d'épaisseur, donnez un tour simple puis étalez à 1 cm et donnez un tour double. Filmez et laissez reposer 1 nuit au frais.
- Étalez le feuilletage à 3 cm d'épaisseur.
- Détaillez 4 abaisses de 24 cm de diamètre.

LE PRALINÉ AMANDES

- Dans une casserole, ou de préférence un poêlon, versez le sucre, la vanille entière, la fleur de sel et l'eau.
- À l'aide d'un thermomètre à sucre, cuisez jusqu'à atteindre une température de 118 °C.
- Hors du feu, ajoutez les fruits secs (amandes, de préférence tiédies au four). Mélangez à l'aide d'une spatule en bois afin de bien enrober les fruits de sucre.
- Puis remettez la casserole sur feu doux, pour cuire les fruits et obtenir un caramel bien doré.
- Débarrassez ensuite sur un marbre froid, une surface en Inox, ou une plaque de four graissée. Laissez refroidir le tout à température ambiante. Broyez à l'aide d'un Robot-Coupe®, d'un broyeur ou d'un mixeur puissant.
- Réservez le praliné dans un récipient hermétique à température ambiante.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE

- Dans une casserole, portez le lait à ébullition avec la moitié du sucre semoule. Faites blanchir les jaunes d'œufs avec le reste du sucre ainsi que la farine et la poudre à crème tamisées. Mélangez le lait bouillant aux jaunes d'œufs et cuisez en crème pâtissière en comptant une minute d'ébullition par litre de lait. Hors du feu, ajoutez le beurre pommade et, dès que le mélange est homogène, versez dans un cul de poule et mettez à refroidir.

LA FRANGIPANE

- Dans la cuve d'un batteur muni du fouet, mélangez le beurre pommade et le sucre, puis ajoutez au fur et à mesure les œufs et la poudre d'amandes. Finissez le mélange en ajoutant la crème pâtissière.
- Divisez la crème en deux quantités égales, puis incorporez le praliné dans une moitié de crème pour la galette au praliné.

LE MONTAGE

- Disposez une abaisse de pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Passez un coup de pinceau humide sur le contour de la pâte. À l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 12 mm, pochez un escargot de frangipane en vous arrêtant à 3 cm du bord. Posez la fève sur la frangipane.
- Recouvrez la frangipane avec la seconde abaisse de pâte. Collez bien les deux abaisses ensemble, en appuyant sur tout le bord à l'aide de vos pouces.
- Réalisez la galette praliné de la même façon avec la frangipane au praliné.
- Laissez reposer 2 heures à température ambiante, puis dorez la pâte avec le jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.
- Sur la pâte de la galette nature, dessinez de jolies rayures, puis piquez 2 ou 3 trous.
- Pour la galette praliné, ne rayez pas la pâte, mais disposez les éclats de pralines dessus après l'avoir dorée.
- Enfourez à 160 °C pendant 50 minutes.