



LA GALETTE DES ROIS DE NINA METAYER

Le feuilletage inversé : 225g de beurre de tourage, 100g de farine de petit épeautre, 185g de farine T80, 85g d'eau, 60g de beurre de tourage, 4g de sel fin, 2.5g de vinaigre blanc, un peu de farine pour fleurir le plan de travail.

Le beurre manié : dans la cuve du robot équipé de la feuille mélanger 225g de beurre de tourage mou et la farine de petit épeautre jusqu'à obtenir une pâte homogène et molle. L'enfermer dans une feuille guitare ou à défaut de papier cuisson pour former un rectangle de 35cm x 18cm. Le laisser 5min au congélateur le temps de réaliser la détrempe dans la même cuve du robot.

La détrempe : mettre tous les autres éléments de la recette avec la seconde pesée de beurre fondu tiède et mélanger rapidement. Etaler la détrempe bien régulièrement directement sur le beurre manié et à la même taille. Mettre légèrement au frais si nécessaire. Décoller le beurre manié de la feuille guitare et réaliser le premier tour double. Il faut faire 3 tours doubles en mettant au congélateur 10 minutes entre chaque. Etaler à 3mm d'épaisseur, placer en cellule 5 minutes puis détailler deux disques, un de 20cm et un de 22cm à l'aide d'un cutter pour ne pas abimer les feuilletés.

Les citrons confits : 2 citrons jaunes bio, 20g d'eau, 100g de sucre.

Prélever les écorces des citrons avec un peu de zestes et les couper en brunoise fine. Dans une casserole les blanchir 2 fois, départ eau froide, pour enlever l'amertume. Une fois blanchis 2 fois, chinoiser et verser dans une casserole avec l'eau, le sucre et 80g du jus des citrons pour les faire confire. Porter à ébullition puis cuire à frémissement 15 minutes environ. Chinoiser et rincer à l'eau froide.

La crème pâtissière pour la frangipane : 90g de lait entier, 38g de crème fleurette 35%MG, 12g de cassonade, 30g d'œuf entier, 8g de fécule de maïs, 5g de beurre doux.

Porter à ébullition le lait et la crème. Blanchir l'œuf, le sucre et la maïzena. Verser les liquides chaud et mélanger au fouet. Remettre dans la casserole et porter à ébullition sans cesser de mélanger au fouet. Une fois cuite, transvaser la crème dans un cul de poule et ajouter le beurre. Mélanger pour l'incorporer. Filmer au contact et mettre au frais.

La crème d'amande : 62g de beurre doux à température ambiante, 62g de cassonade, 86g de poudre d'amande, 52g d'œuf entier, 1g de fleur de sel.

Mélanger à la maryse le beurre mou et la cassonade, ajouter l'œuf et mélanger à nouveau. Ajouter la poudre d'amande et la fleur de sel.

La frangipane : 80g de crème pâtissière, 160g de crème d'amande, 5g de fécule de maïs, 80g de citrons confits, 1 ou 2 fèves, zestes de citrons.

Détendre la crème pâtissière au fouet pour la lisser. Dans un cul de poule, mélanger la crème pâtissière, la crème d'amande, la fécule de maïs, les zestes d'un citron et les 80g de citrons confits. Réserver le reste de citrons confits pour le décor. Sur une plaque avec silpat, poser le cercle de 16cm graissé et pocher toute la crème d'amande à l'intérieur. Lisser avec la petite spatule coudée, placer la ou les fèves et mettre en cellule 10 minutes.

Le caramel mixé : 45g d'eau, 215g de sucre semoule, 55g de sirop de glucose.

Mettre l'eau, le sucre et le glucose dans une casserole. Chauffer doucement pour bien faire fondre le sucre puis caraméliser. Couler le caramel sur une plaque recouverte d'un silpat et laisser refroidir. Mixer au hachoir pour obtenir une poudre et mettre immédiatement dans une boîte hermétique. Saupoudrer sur les tuiles pour les caraméliser.

L'appareil à tuile : 50g de beurre doux, 50g de sucre semoule, 50g de blanc d'œuf, 50g de farine T80.

Fondre le beurre et le fouetter avec le sucre. Ajouter les blancs d'œufs puis la farine et mélanger pour obtenir une pâte lisse. Graisser les 2 moules en silicone puis étaler minutieusement l'appareil à tuile avec une spatule. Cuire 5 à 10 minutes à 170°, ne pas trop colorer la pâte car elle va repartir en cuisson pour caraméliser. Démouler sur plaque, et saupoudrer de caramel mixé, remettre au four pour faire fondre. Déplacer délicatement les tuiles pour les galber dans un cul de poule, remettre légèrement au four si besoin. Le grand cul de poule pour la grande tuile et le plus petit pour la tuile centrale.

Le sirop de lustrage : 150g de sucre semoule, 75g d'eau.

Porter à ébullition le sucre et l'eau pour obtenir un sirop. Refroidir légèrement pour lustrer la galette une fois cuite.

Le montage : Poser le premier disque de feuilletage de 20cm de diamètre sur une feuille de papier cuisson. Bien au centre, poser le disque de frangipane aux citrons confits. Appliquer une très fine couche d'eau sur les bords à l'aide d'un pinceau pour coller dessus le deuxième disque de 22cm. Coller les bords en pressant délicatement avec l'aplat des doigts sans écraser les feuilletés. Recouper les bords pour obtenir un beau disque à l'aide d'un cutter. Piquer à 4 ou 5 endroits le dessus de la galette au cutter pour laisser l'humidité s'échapper. Cuire sur une plaque perforée recouverte d'un silpain à 180° pendant 40 minutes. Retourner délicatement la galette pour avoir l'aplat sur le dessus et lustrer avec le sirop. Laisser refroidir. Poser les tuiles dessus puis quelques cubes de citrons confits au centre.

@La cuisine de Mercotte 2024

<https://www.mercotte.fr/>