

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GALETTE AUX MARRONS ET AUX GRIOTTES

Pâte feuilletée : la détrempe : 15cl d'eau froide - 1càs vinaigre d'alcool blanc - 18g fleur de sel - 350g farine T.55 - 115g beurre sec fondu et refroidi -

Verser l'eau froide, le vinaigre blanc et le sel dans un récipient, remuer afin que le sel se dissolve. Sur un papier sulfurisé tamiser la farine, la verser dans le bol du robot muni de la feuille (accessoire en forme de feuille d'érable). Verser l'eau au milieu. Mélanger. Verser le beurre fondu froid. Mélanger jusque la pâte soit lisse. La sortir du robot, l'aplatir en forme de rectangle, l'envelopper de film alimentaire puis l'entreposer au réfrigérateur durant 1h00.

Le beurre- farine : 375g beurre sec (type Charentes) - 150g farine T.45 -

Dans le bol du robot muni de la feuille, verser le beurre coupé en cubes. Ajouter la farine. Mélanger jusqu'à ce que la farine soit bien incorporée. L'ôter du bol et la verser sur une feuille de papier sulfurisé. L'aplatir en un rectangle, l'envelopper de film alimentaire puis l'entreposer au réfrigérateur 1h00.

Au bout du temps de repos, étaler la détrempe en forme de rectangle sur le plan de travail légèrement fariné. Réserver. Puis étaler le "beurre-farine" en un rectangle 2X plus grand que la détrempe. Placer la détrempe au bord du rectangle beurre-farine. Replier sur la détrempe. Etaler le feuilletage sur une épaisseur de 8mm. Plier la partie basse aux 2/3 de la hauteur. Puis plier la partie supérieure en faisant rejoindre les deux extrémités. Plier en deux le tout. Envelopper la pâte de film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur durant 2h00.

Sortir la pâte du réfrigérateur et l'étaler à nouveau. Refaire un tour double (étaler, plier sur 2/3 puis rejoindre les deux extrémités), plier en deux. Placer de nouveau 2h00 au réfrigérateur. Sortir la pâte du réfrigérateur, la tourner d'1/4 de tour la pâte et l'étaler à nouveau dans la longueur. La plier en trois : 1/3 supérieur sur la pâte et recouvrir du 1/3 inférieur. Le feuilletage est prêt.

Crème pâtissière : 1 gousse de vanille - 50cl lait frais entier - 120g sucre semoule - 120g jaunes d'oeufs - 50g Maïzena - 50g beurre -

Couper et gratter la gousse de vanille. Dans une casserole faire bouillir le lait et la moitié du sucre. Ôter du feu, ajouter la gousse de vanille grattée et sa pulpe. Laisser infuser 30 minutes.

Dans un bol, mélanger avec un fouet les jaunes d'oeufs, le reste de sucre et la maïzena. Verser lentement le lait chaud sur le mélange, ôter la gousse de vanille. Fouetter vivement. Reverser le tout dans la casserole. Poser la casserole sur feu vif et cuire la crème tout en fouettant avec le fouet jusqu'à épaississement (conseil de C.F. ça doit faire bloup bloup). Hors du feu ajouter le beurre, fouetter jusqu'à complète incorporation. Tapisser un plat rectangulaire de film alimentaire. Verser la crème pâtissière en l'étalant. Fermer le film alimentaire.

Crème d'amande - frangipane : 65g crème pâtissière - 65g beurre doux - 1 oeuf - 25g sucre semoule - 40g vergeoise brune - 5g rhum brun - 65g poudre d'amandes -

Sortir la crème pâtissière du réfrigérateur, ôter le film alimentaire, prélever la quantité nécessaire. La fouetter pendant une minute pour la rendre plus lisse. Ramollir légèrement le beurre dans un saladier placé au bain-marie puis le travailler à l'aide d'un fouet l' pommade lisse. Ajouter l'oeuf, mélanger puis verser les sucres, le rhum et la poudre d'amandes. Lisser pendant une minute l' mélange onctueux. Incorporer la crème pâtissière battue. Réserver au frais en couvrant de film

alimentaire au contact.

Montage : étaler la pâte feuilletée sur une épaisseur de 4mm. La laisser reposer 1h00 au froid. Puis l'étaler de nouveau sur une épaisseur de 2mm. La détailler en 2 cercles de 24cm.

Déposer un des cercles sur une plaque à pâtisserie (pas de papier pour que la pâte ne plisse pas).

Répartir la crème d'amande à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse de 8mm sur le 1er cercle en laissant une marge de 3cm tout autour.

Fruits : 100g crème de marron - 80g pâte de marron - 60g griottes surgelées -

Pocher sur la frangipane la crème de marron. Former des petites boules de 10g avec la pâte de marron. Les disposer sur les crèmes ainsi que les griottes. Ajouter la fève.

A l'aide d'un pinceau trempé dans de l'eau froide et passé sur le bord du récipient, badigeonner la bande de 3cm de pâte vierge. Poser délicatement la 2ème abaisse dessus, elle doit recouvrir la crème et les fruits. Appuyer sur le pourtour avec les doigts pour souder les deux pâtes. Entreposer au réfrigérateur le tout durant 30 minutes. La sortir et la retourner sur elle-même en la décollant avec vos doigts (et non comme moi avec une spatule ce qui a déchiré légèrement dessous).

Finitions : 2 jaunes d'oeufs - 50g vergeoise brune - sirop de fleur d'oranger : 35g sirop de canne - 2g eau de fleur d'oranger -

Dorer au jaune d'oeuf le dessus. Remettre au réfrigérateur durant 30 minutes. La dorer à nouveau au jaune d'oeuf. La décorer en dessinant des triangles à l'aide du dos de la lame d'un couteau. Saupoudrer de vergeoise. Piquer le centre de la galette (facilite la cuisson en laissant échapper la vapeur). Ré-entreposer au réfrigérateur ou la congeler.

Préchauffer le four à 170°C (th.5-6). Cuire la galette 40 minutes à 170° puis à 160° 5 à 10 minutes.

Dés la sortie du four, badigeonner les espaces vides de sirop à l'eau de fleur d'oranger. Laisser tiédir la galette sur une grille avant dégustation (sinon la réchauffer 15 minutes à 180°, puis la laisser tiédir 10 minutes avant de servir).

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr