

Galette à la frangipane (recette de Philippe Conticini)

Ingrédients pour une galette de 28cm :

Pâte feuilletée :

400g de beurre + 75g de beurre fondu et refroidi
200-250g d'eau froide
300g de farine T45
200g de farine T55
12g de fleur de sel

Mélangez au batteur plat l'eau, le beurre fondu puis les farines et la fleur de sel. Bien mélanger. Mettez en boule en incisant sur le dessus en croix, filmez et laissez reposer 2h au frais. Étalez cette pâte en carré en laissant le centre plus épais. Posez le beurre au milieu (il doit être d'une épaisseur de 1,5cm). Repliez les bords et étalez en un grand rectangle en faisant attention de ne pas déchirer la pâte. Donnez un tour simple c'est à dire on rabat la pâte par tiers comme un portefeuille. Tournez la pâte d'un quart de tour de sorte d'avoir l'ouverture à droite et recommencez : étalez en rectangle et pliez par tiers. Filmez et laissez au frais 1 heure. Recommencez l'opération. Remettez au frais.

Les derniers tours se font au moment d'utiliser la pâte.

Diviser votre pâte en 2 morceaux de 450g chacun que vous étalerez en cercle. Découpez un cercle de 28cm de diamètre dans chacun et mettez les disques au frais pour 1 heure.

Crème d'amande :

180g de poudre d'amande
180g de sucre glace
180g de beurre mou
150g d'œuf

Mettez le beurre dans le bol du robot et créez légèrement. Ajoutez le sucre glace et la poudre d'amande et fouettez pour bien émulsionner. Ajoutez les œufs un à un puis fouettez à vitesse moyenne pendant 30 secondes.

Crème pâtissière :

25cl de lait
½ gousse de vanille
23g de farine
20g de sucre
2 jaunes d'œuf

Faites chauffer le lait et la vanille grattée. Mélangez le sucre, les jaunes d'œufs et la farine puis ajoutez le lait petit à petit. Remettez dans la casserole et faites épaissir. Versez dans un plat à gratin, filmez au contact et mettez au frais pour faire refroidir.

Crème frangipane :

165g de crème d'amande

85g de crème pâtissière

30g de rhum

1 pincé de fleur de sel

Fouettez la crème d'amande et la crème pâtissière à vitesse lente. Ajoutez la fleur de sel puis le rhum petit à petit. Fouettez rapidement pour incorporer de l'air pendant quelques secondes.

Montage :

Badigeonnez votre premier disque d'eau sur le bord extérieur sur 2-3 cm en faisant attention de ne pas en faire couler sur les côtés. Garnissez le centre de crème. Ajoutez une fève. Retournez le second disque de pâte exactement sur le premier. Appuyez sur les bords pour sceller les deux disques ensemble. Mettez au frais pour 30 minutes.

En appuyant avec l'index tous les 1 cm et avec la lame d'un couteau tenue à l'envers, chiquetez les bords de la galette. Mettez 2 heures au frais.

Finitions :

1 œuf entier

Fouettez l'œuf. Badigeonnez la galette avec en faisant attention de ne pas en faire couler sur les bords. Mettez au frais 20 minutes. Repassez une seconde couche et réalisez des arcs de cercle sur le dessus avec un couteau tenu à l'envers.

Faites chauffer le four à 230°.

A la fin du repos, enfournez la galette pour 50 minutes en baissant le four à 190°. Laissez la refroidir avant de la servir.