

Galette des rois à la frangipane et aux pommes caramélisées



Aujourd'hui c'est l'épiphanie ! Je vous propose donc une belle galette, une galette aux pommes caramélisées ! J'ai fait cette galette pour que ma mère l'emmène à son travail donc je ne peux pas vous dire si elle était bonne mais à mon avis elle le sera car l'odeur qui s'en dégageait était vraiment très gourmande ! Mais ne vous en faites pas, vous n'allez pas en rester qu'à une recette de galette il va y en avoir deux autres ! Et en plus de ça deux recettes dans le même thème ! Je vous annonce donc un mois de janvier bien gourmand !

Pour une galette d'environ 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte feuilletée:

250g de farine + pour le plan de travail

1c. à café de sucre

1/4 d'une c. à café de sel

123g de d'eau froide

30g de beurre fondu refroidi

180g de beurre

Pour la garniture:

2 pommes

50g de sucre en poudre

30g de beurre

1c. à soupe de calvados (facultatif)

Pour la frangipane:

Pour la crème pâtissière:

60g de lait

10g de sucre en poudre

1 jaune d'oeuf

5g de Maïzena

1/4 d'une c. à café de graines de vanille

Pour la crème d'amandes:

40g de sucre en poudre

60g de poudre d'amandes

40g de beurre

1 oeuf

Pour la dorure:

1 jaune d'oeuf

1c. à soupe de lait

1 fève

Préparation:

Préparez la pâte feuilletée:

Faites dissoudre le sel et le sucre dans l'eau froide. Mettez la farine dans un saladier, puis incorporez l'eau salé et sucré. Mélangez bien.

Incorporez le beurre fondu refroidi et mélangez de nouveau, travaillez la pâte jusqu'à obtention d'une boule bien lisse et homogène.

Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur pour 30min.

Coupez les 180g de beurre en petits cubes et faites-les ramollir à température ambiante. Placez le beurre sur le plan de travail fariné, puis saupoudrez-le de farine de façon à ce qu'il ne colle pas au rouleau à pâtisserie. Tapez délicatement le beurre avec le rouleau afin que les cubes adhèrent bien.

A l'aide d'une corne à pâtisserie, formez le beurre en carré de 10cm de côté.

Étalez la pâte au rouleau en formant un carré de 18cm de côté environ. Posez le carré de beurre sur le centre de la pâte en quinconce.

Rabattez chaque coin de la pâte sur le centre du beurre. Appuyez bien pour que le beurre soit complètement recouvert. Retournez le pâton sur l'autre face avant de l'étaler pour que la pliure se retrouve dessous de façon à éviter que la pâte ne se casse en l'étalant.

Étalez le pâton délicatement en un rectangle 3 fois plus long que large (45X15cm environ).

Faites un tour double: Rabattez chaque extrémité de pâte vers le centre, puis refermez le tout en un seul pli, c'est-à-dire plier le rectangle en 4.

Enveloppez le pâton dans du film alimentaire afin d'éviter la formation d'une croûte, puis laissez-le reposer au réfrigérateur pour 30min.

Sortez le pâton du réfrigérateur, retirez le film. Étalez-le sans le sens de la longueur (la pliure se trouve toujours à droite ou à gauche afin d'étaler facilement et de bien envelopper la pâte dans chaque sens).

Répétez deux fois la même opération comme pour le premier tour double. Laissez reposer à chaque fois la pâte 30min au réfrigérateur entre chaque tour. De la même façon, il faut que le repos du dernier tour soit terminé.

Détendez la pâte à température ambiante pendant 15min.

Préparez la garniture:

Lavez les pommes sous l'eau froide puis essuyez-les. Coupez chaque pomme en quatre sans les épilucher. Ôtez le coeur et les pépins. Coupez chaque quartier en trois dans la longueur.

Dans une poêle, faites fondre le sucre et le beurre à feu vif, déposez-y les tranches de pommes et laissez bouillonner 10min pour obtenir un caramel blond. Retournez les pommes à mi-cuisson. Si vous souhaitez ajoutez le calvados en fin de cuisson. Couvrez la poêle et laissez complètement refroidir.

Préparez la frangipane:

Préparez la crème pâtissière:

Dans un bol, fouettez le jaune d'oeuf avec 2c. à soupe de lait et la Maïzena. Dans une casserole, faites chauffer le reste de lait sans le porter à ébullition avec le sucre et versez-y le mélange oeuf-Maïzena. Faites cuire la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe.

Hors du feu, incorporez le beurre et la vanille, puis fouettez vivement le tout jusqu'à obtention d'une crème bien lisse et homogène. Filmez la crème et entreposez-la au réfrigérateur.

Préparez la crème d'amandes:

Dans un saladier, fouettez bien le sucre et le beurre, incorporez l'oeuf et fouettez de nouveau. Ajoutez la poudre d'amandes et mélangez bien.

A l'aide d'un fouet, mélangez ensemble la crème pâtissière et la crème d'amandes de façon à obtenir une frangipane bien homogène.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Découpez la pâte en deux. Sur un plan de travail fariné, abaissez chaque pâton sur une épaisseur de 2-3mm. A l'aide d'un cercle, découpez un disque dans chaque abaisse. Balayez chaque disque afin d'enlever l'excédent de farine.

Posez un disque sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et piquez-le. Badigeonnez d'eau froide sur 2cm au bord afin de bien sceller les deux pâtes. Etalez la frangipane en égalisant bien, puis déposez dessus les pommes caramélisées. Laissez une marge de 3cm sur tout le tour pour que la pâte lève bien à la cuisson. Glissez la fève dans la galette.

Posez le deuxième disque de pâte sur le premier en l'ajustant bien. Appuyez légèrement les bords pour sceller les deux disques. Ne pas trop appuyer sur les bords sinon ils auront du mal à lever à la cuisson. Décorez les contours comme vous le souhaitez.

Dorez la galette avec le jaune d'oeuf et le lait, ne laissez pas couler la dorure sur les bords. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 30min. Sortez la galette et badigeonnez-la de nouveau puis décorez le dessus comme vous le souhaitez. Faites quelques trous sur la galette à l'aide d'un cure-dents afin que l'air puisse s'échapper durant la cuisson.

Enfournez la galette à mi-hauteur pour 35min (en mode chaleur tournante). Laissez tiédir la galette sur une grille et dégustez-la tiède ou froide.