

Galette conversation



Aujourd'hui je vous propose ma deuxième galette ! Je vous propose la galette qu'on retrouvait tout le temps avant dans les pâtisseries et qui, maintenant ce fait très rare, c'est bien évidemment la galette conversation ! La conversation est une pâtisserie qui date de la fin du 18ème siècle et qui aurait eu son célèbre nom de la parution du livre Les conversations d'Emilie de Mme d'Epinau. Alors voici un petit retour en arrière avec cette jolie tarte qui est vraiment très très bonne ! Chez moi tout le monde a adoré cette version de la galette. Et juste comme ça, c'est mon père qui a été le Roi !

Pour 6 personnes (une tarte d'environ 23cm de diamètre)

Ingrédients:

1 fève

Pour la pâte feuilletée:

250g de farine tamisée

1 pincée de sel

15cl d'eau

200g de beurre en pommade

1c. à soupe de sucre

Pour la crème d'amandes:

50g de beurre mou

1 oeuf

100g de sucre

100g de poudre d'amandes

1c. à soupe de rhum

1/2c. à café d'extrait d'amandes amère

Pour le glaçage royale:

1 blanc d'oeuf

80g de sucre glace

Jus de citron

Préparation:

Préparez la pâte feuilletée:

Mélangez la farine tamisée avec le sel, le sucre et l'eau, jusqu'à obtention d'une belle boule de pâte bien lisse et homogène.

Laissez reposer 15min au réfrigérateur.

A l'aide d'un batteur électrique, battez le beurre (ou vous pouvez le mixer).

Étalez la pâte en carré sur le plan de travail fariné.

Étalez 1 bonne c. à soupe du beurre. Ramenez les quatre coins de la pâte vers le centre en appuyant pour bien souder. Retournez la pâte (la fermeture côté plan de travail). Refaites la même opération cinq fois de façon à faire six tour, veillez à ce qu'à chaque fois la fermeture soit du côté du plan de travail.

Étalez la pâte en un long rectangle, roulez-la sur elle-même en un gros boudin, filmez et glissez au frais au moins 30min.

Préparez la crème d'amandes:

Travaillez ensemble le beurre avec le sucre. Ajoutez la poudre d'amandes et mélangez bien de nouveau. Ajoutez enfin l'oeuf, le rhum et l'extrait d'amandes amères. Entreposez au frais.

Étalez la pâte feuilletée en un grand rectangle et coupez un disque de la taille de votre cercle à pâtisserie. Foncez-le et coupez la pâte qui dépasse à l'aide d'un couteau bien aiguisé puis réétalez la pâte feuilletée et coupez un autre disque qui, cette fois-ci sera plus grand que le cercle. Réservez ce dernier.

Répartissez sur la pâte foncée la crème d'amandes, déposez-y la fève puis recouvrez-la avec le deuxième disque. Coupez la pâte qui déborde avec le couteau. Placez le tout au congélateur 10-15min.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Préparez le glaçage royale:

Au batteur électrique, fouettez rapidement, pas longtemps et à petite vitesse la blanc d'oeuf, il ne doit surtout pas monter en neige. Ajoutez alors le sucre glace, fouettez rapidement puis quelques gouttes de jus de citron et fouettez de nouveau rapidement.

Sortez la galette du congélateur et versez-y le glaçage.

Avec les chutes de pâte formez une boule et étalez-la sur le plan de travail, découpez 6 longues bandes un peu plus grande que la taille de votre cercle. Placez-les sur le glaçage en les croisant, coupez ce qui déborde.

Enfournez la conversation pour 25 à 30min. Elle doit être bien dorée. Laissez-la refroidir avant de la démoulez très délicatement.

Servez tiède ou froid.