

Galette des Rois

Pour 18 personnes

Ingrédients :

Feuilletage inversé

Beurre sec : 1 kg 125
Farine 55 : 450 gr
Farine gruau ou 45 : 1kg050
Fleur de sel : 50 gr
Eau : 450 gr
Vinaigre : 15 gr
Beurre fondu : 335 gr

Garniture

150g de beurre
125g de sucre semoule
125g d'œuf
125g de poudre d'amande
1/4l de lait frais
3 jaunes d'œuf
50g de sucre semoule
25g de fécule de maïs
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation :

Mélanger le beurre et la farine 55 sans blanchir le mélange, séparer la masse en 2 parts égales et filmer ; réserver sans mettre au frais. Mélanger ensemble la deuxième série d'ingrédients (attention le beurre fondu froid), laisser reposer de préférence 1 à 2 heures au réfrigérateur afin de raffermir la pâte.

Étaler le mélange n°1 en croix et poser la détrempe au milieu de celle-ci. Bien refermer et effectuer un premier tour double. Laisser reposer 1 bonne heure et refaire un tour double. Après une deuxième heure de repos, terminer par un tour simple et laisser reposer une nuit avant utilisation.

Réaliser une crème pâtissière en y incorporant 25g de beurre et l'extrait de vanille, mettre à tempérer dans une jatte avec un papier film contact.

Au cutter, blanchir en premier le beurre et le sucre, ajouter les œufs puis la poudre d'amande. Aromatiser au rhum selon votre goût. Incorporer à la crème pâtissière et réserver au froid pendant une nuit afin de bien raffermir l'appareil.

Étaler la pâte feuilletée en 6 disques de 28cm de diamètre et laisser reposer 1 heure.

Procéder au montage de la galette, bien souder les bords ; passer à la dorure et décorer harmonieusement. Laisser à nouveau reposer 1 heure, redorer la galette et enfourner à 180°C pendant 30 à 40min. Laisser tiédir et déguster.