

Galette des rois à la pistache

Ingredients
Pâte feuilletée
300g de beurre
375g de farine
150g d'eau
1/2cuillère à café de sel
Crème pâtissière à la pistache
250g de lait
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
25g de maïzena
30g de sucre
4gouttes d'arôme d'amande
80g de pâte à pistache
Crème d'amande
70g de poudre d'amande
70g d'oeuf
70g de beurre mou
70g de sucre
Sirop
60g de sucre
60g d'eau

Pâte feuilletée

Utiliser du beurre congel et de l'eau froide

Mettre tous les ingrdients dans le bol 10s/vitesse 6

Le beurre n'est pas compltement incorpor c'est normal ! c'est ce qui fait le feuilletage

Fariner le plan de travail et taler la pte au rouleau en forme de rectangle et plier en portefeuille : rabatter le tiers du bas au centre et le tiers du haut par dessus le tout (vous avez 3 paisseurs)

Tourner la pte d'un quart de tour et recommencer de la mme faon : on tale en rectangle et on fait le mme pliage

On recommence une 3me fois

La pte est prte, pas besoin de temps de repos

Crème pâtissière à la pistache

Mettre tous les ingrdientsdans le bol et cuire 5min/90C/vitesse 4

Ajouter la pte de pistache 20s/vitesse 3,5

Filmer au contact et laisser un peu refroidir

Crème d'amande

Dans le bol mettre le fouet, le beurre et le sucre 8s/vitesse 3.5

Ajouter l'oeuf 8s/vitesse 3.5

Puis la poudre d'amande 8s/vitesse 3.5

Ajouter cette prparation la crme ptissire en mlangeant bien et vous obtenez une FRANGIPANE la pistache

Sirop (pour briller)

Montage

- Pour une gallette de 28 cm -

Prchauffer le four 190C

Couper la pte feuillete en 2 : 1 pour le dessous et 1 pour le dessus

Etaler la pte feuillete et dcouper un cercle de 28 cm, procder de mme pour les 2

Garnir la pte du dessous de frangipane, laisser 1cm de bordure pour souder

N'oubliez pas de mettre la fve

Recouvrir de la seconde pte feuillete et appuyer au doigt pour souder les 2 ptes

Faire des encoches au couteau tout le tour pour souder encore mieux en plus de faire joli

A l'aide d'un cure dent faire 3 trous espacs sur la pte du dessus

Dessiner avec la pointe d'un couteau quadrillage, rosace ou ce qui vous plat sur la pte du dessus

Battre un oeuf et l'aide d'un pinceau badigeonner la galette

Enfourner pour environ 35 40 minutes

A la sortie du four badigeonner avec le sirop pour faire briller