



Galette des rois à la pistache

Ingredients

Pâte feuilletée

300g de beurre

375g de farine

150g d'eau

1/2 cuillère à café de sel

Crème pâtissière à la pistache

250g de lait

1 oeuf

1 jaune d'oeuf

30g de sucre

25g de maïzena

4 gouttes d'arôme d'amande

80g de pâte à pistache

Crème d'amande

70g de poudre d'amande

70g d'oeuf

70g de sucre

70g de beurre mou

Sirop

60g de sucre

60g d'eau

Pâte feuilletée

- Utiliser du beurre congelé et de l'eau bien froide ! -

A l'aide d'un bon mixer ou blender mixer ensemble tous les ingrédients

Le beurre ne doit pas être complètement incorporé ! c'est ce qui fait le feuilletage

Fariner le plan de travail et étaler la pâte 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 épaisseurs)

Tourner la pâte d'un quart de tour et recommencer de la même façon : on étale en rectangle et on fait le même pliage

On recommence une 3ème fois

La pâte est prête, pas besoin de temps de repos

Crème pâtissière à la pistache

Faire chauffer le lait et l'arôme d'amande jusqu'à ébullition

Battre l'oeuf, le jaune, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser la lait chaud dessus tout en continuant de mélanger.

Remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.

Hors du feu mettre la pâte à pistache et bien mélanger

Filmer au contact et laisser un peu refroidir

Crème d'amande

A l'aide d'un batteur mélanger le beurre et le sucre

Puis ajouter les 70g d'oeuf, et pour finir la poudre d'amande, mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Ajouter cette préparation à la crème pâtissière pistache en mélangeant bien et vous obtenez une FRANGIPANE à la pistache

Sirop (pour briller)

Montage

- Pour une galette de 28 cm -

Préchauffer le four à 190°C

Couper la pâte feuilletée en 2 : 1 pour le dessous et 1 pour le dessus

Etaler la pâte feuilletée et découper un cercle de 28 cm, procéder de même pour les 2

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

N'oubliez pas de mettre la fève

Recouvrir de la seconde pâte feuilletée et appuyer au doigt pour souder les 2 pâtes

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 espacés sur la pâte du dessus

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

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

Enfourner pour environ 35 à 40 minutes

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