



Ma galette à la clémentine de Corse

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 25 min.

Ingrédients

Pâtes feuilletées : 2
Poudre d'amandes : 200 g
Clémentines de Corse : 4
Maïzena ® : 40
Eau minérale : 30 cl
Beurre : 25 g, mou
Jaunes d'oeufs : 4 + 1 (*ce dernier pour la dorure*)
Sucre en poudre : 75 g
Vanille pure en poudre : 1 c. à s.
Sucre glace : 3 c. à s.

Matériel

une balance ménagère
une plaque à pâtisserie
du papier sulfurisé
une casserole
une grande jatte
une râpe-zesteur
un fouet
un couteau pointu
une petite jatte
un pinceau alimentaire



Une fève ! Ou une pièce de 2 €, une praline rose,...

Réalisation > la torréfaction des amandes en poudre

1. Sortez les pâtes feuilletées du froid. Préchauffer le four à 190°C.
2. Disposer du papier sulfurisé sur la plaque et déposer la poudre d'amandes, en l'étalant le plus possible. Enfourner pour 10 minutes, et mélanger un peu la poudre en milieu de cuisson afin que la coloration soit uniforme.

Réalisation > la frangipane au clémentine curd

3. Pendant ce temps, délayer la Maïzena avec l'eau dans la casserole puis ajouter le beurre et porter à ébullition tout en tournant.
4. Retirer du feu, ajouter le zeste et le jus des clémentines.
5. Transvaser le tout dans une jatte, puis incorporer les jaunes d'oeufs, le sucre, la vanille et enfin la poudre d'amandes torréfiée en veillant à ne pas former de grumeaux en mélangeant.
6. Etaler la/les pâte(s) feuilletée(s) sur un plan fariné et découper deux disques d'environ 24 cm de diamètre. Utiliser les chutes pour confectionner des petits sujets, ou comme moi une étoile.
- pour réaliser des disques parfaits, n'hésitez pas à prendre une assiette comme gabarit et à en faire le tour avec un couteau bien pointu pour découper la pâte -
- ces petits sujets peuvent être réalisés à la main avec un couteau pointu ou avec des emporte-pièces -
7. Déposer un premier disque de pâte sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Etaler dessus la frangipane en veillant à ne pas en mettre à partir d'environ 2 cm des bords.

8. Placer la fève ou la pièce dans la frangipane à la clémentine.

- attention, pensez à cacher quelque chose d'assez gros pour ne pas qu'une personne l'avale tout rond ou une gourmandise qui ne fondera pas en cuisant ! J'opte parfois pour une praline rose afin de rester dans l'amande. -

9. Déposer le second disque de pâte sur le tout. Dessiner des rainures au couteau sur la pâte supérieure afin que la vapeur s'échappe et que la pâte ne gonfle pas exagérément durant la cuisson. Disposer éventuellement les petits sujets de pâte que vous aurez confectionnés dans les chutes.

10. Préchauffer le four à 190°C. Mélanger le cinquième jaune d'œuf à une cuillerée d'eau, et nappez-en toute la surface de la galette au pinceau.

- c'est ce qui va offrir une jolie dorure à votre galette des rois -

Réalisation > la cuisson

11. Enfourner la plaque pour 25 minutes.

12. Dès la fin de la cuisson, saupoudrer avec légèreté votre galette de sucre glace et la remettre au four éteint durant 5 minutes.

- c'est ce qui va la rendre brillante -

13. Laisser tiédir et se régaler !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com