



Galette des Rois cardamome noisette

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour la pâte feuilletée

- 180 g de farine T55
- 24 g de beurre noisette
- 70 ml d'eau froide
- 4 g de sel
- 120 g de beurre de tourage (ou beurre sec)

Pour la crème noisette cardamome

- 250 g de farine T55
- 150 g de beurre pommade
- 150 g de poudre de noisette
- 250 g de miel
- 30 g de sucre semoule
- 100 g de noisettes entières torrifiées
- 6 g de cardamome poudre

- 1 œuf

Pâte feuilletée

1. Mélangez la farine avec l'eau, le sel et le beurre noisette fondu sans chercher à pétrir la pâte. Attention à ce que tout soit mélangé afin d'obtenir une pâte bien lisse. Réserver au froid pendant 12 h.
2. Mettre le beurre de tourage à l'état de pommade.
3. Sortir la détrempe du réfrigérateur, étaler au rouleau un rectangle d'1 cm d'épaisseur, puis étaler à la spatule le beurre de tourage en faisant attention que l'épaisseur soit la même partout, puis replier la partie gauche au milieu du rectangle puis la partie droite à l'extrémité de la partie gauche afin d'obtenir un premier tour simple, réserver au froid 30 mn.
4. Sortir la pâte feuilletée du réfrigérateur, étaler à 1 cm d'épaisseur puis répliquer la même opération que précédemment 2 fois.
5. Réserver au froid pendant 1h.

Crème noisette

1. Mélangez ensemble le beurre, le miel et le sucre jusqu'à obtenir un mélange bien lisse.
2. Y ajouter toutes les matières sèches puis les noisettes torréfiées.
3. Y ajouter petit à petit l'œuf entier.
4. Laisser tourner au batteur quelques minutes puis réserver au froid pendant 1h.

Montage

1. Sortir la pâte feuilletée du réfrigérateur, étaler la masse à 3 mm, laisser reposer quelques instants, puis détailler 2 ronds de 24 cm.
2. Les poser sur la plaque de cuisson, humidifier les bords de l'un des deux à l'aide d'un pinceau, étaler la crème de noisette cardamome à l'aide d'une palette en faisant bien attention de laisser 2 cm au bord sans crème.
3. Refermer votre galette avec le second disque de pâte feuilletée par-dessus, exercer une légère pression sur le bord de la galette sans trop marquer la pâte.
4. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 6 h.
5. Dorer aux oeufs à l'aide d'un pinceau, puis cuire 35 mn à 200°.

Conseil de dégustation

Savourez cette galette avec un Cidre Doux Val de Rance

© Val de Rance