



Galette des Rois fenouil et mandarine

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)
- 1 fleur d'agastache (ou anis)

Confit de mandarine

- 5 g de gélatine
- 235 g de pulpe de mandarine
- 100 g de miel liquide
- 100 g de sucre semoule
- 10 g de de pectine
- 425 g de segment de mandarine soit 6 mandarines

Crème amande fenouil

- 250 g de farine
- 150 g de beurre pommade
- 150 g de poudre d'amande
- 250 g de miel
- 30 g de sucre de semoule
- 1 g de gingembre en poudre
- 150 g de fenouil confit
- 2 g de cardamome en 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 et y incorporer la fleur d'agastache séchée ou l'anis.
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 à l'agastache 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.

Confit de mandarine

1. Réhydrater la gélatine avec de l'eau froide.
2. Faire tiédir la pulpe de mandarine avec le miel liquide, ajouter le sucre et la pectine préalablement mélangés puis porter à ébullition.
3. Hors du feu, incorporer la gélatine essorée et les segments de mandarine.
4. Réservez au réfrigérateur jusqu'à refroidissement complet.

Crème amande fenouil

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

Dressage

1. Sortir la pâte de feuilletée du réfrigérateur, étaler la masse à 3mm, laisser reposer quelques instants, puis détailler deux 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 d'amande fenouil à l'aide d'une palette en faisant bien attention de laisser 2 cm au bord sans crème, enfin disposer le confit de mandarine.
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°.

© Val de Rance