



## 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