



Galette des Rois Notre Dame au beurre Charentes-Poitou AOP
Une recette de Nina Métayer

Temps de préparation : 3 h

Temps de cuisson : 1h

Recette pour 1 galette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour le feuilletage

- 300 g de farine T45
- 200 g de farine T55
- 235 g d'eau froide
- 50 g de beurre fondu
- 10 g de sel
- 350 g de beurre

Pour la crème pâtissière à la cannelle

- 350 g de lait
- 175 g de crème liquide
- 100 g d'œufs entiers
- 110 g de sucre semoule
- 30 g de poudre à crème
- 5 g de farine
- 15 g de beurre
- 20 g de cannelle bâton

Pour la crème d'amande

- 125 g de beurre
- 125 g de sucre en biodynamie
- 125 g de poudre d'amande torréfiée
- 75 g d'œufs
- 2 g de cannelle

Pour la frangipane

- 400 g de crème d'amande
- 400 g de crème pâtissière
- 40 g de fécule de pomme de terre
- 1 g de sel
- 30 g d'amandes hachées torréfiées

Pour l'appareil à tuile

- 125 g de beurre
- 125 g de sucre en biodynamie
- 125 g de poudre d'amande torréfiée
- 75 g d'œufs
- 2 g de cannelle

Le feuilletage

1. Mettre l'eau froide, le beurre fondu tiède et le sel dans un cul de poule, puis ajouter les progressivement à la farine en mélangeant doucement à l'aide d'un crochet. Attention à ne pas trop travailler la pâte, seulement 2 minutes max. obtenir une pâte homogène assez ferme, ne pas hésiter à rajouter de la farine ou de l'eau pour obtenir la consistance souhaiter, certaine farine absorbent plus que d'autre.
2. Réaliser un carré avec la détrempe. Laisser reposer au froid.
3. Etaler la détrempe à 1 cm d'épaisseur et enfermer le beurre à l'intérieur.
4. Donner un tour simple. Laisser reposer au frais, tourner d'un quart de tour le pâton et recommencer l'opération pour donner 5 tours simples. Laisser reposer plusieurs jours au froid avant utilisation.

La crème pâtissière à la cannelle

1. Réalisez un caramel à sec blond avec le sucre semoule ajoutez les bâtons de cannelle et finir la cuisson du caramel avec les bâtons de cannelle. Déglacez avec le mélange lait et crème tiède. Laissez infuser 15 minutes. Chinoisez et vérifiez le poids (obtenir 540 g) si non ajustez, et portez à ébullition.
2. Mélangez les œufs avec la farine et la poudre à crème, et versez le mélange bouillant dessus. Reversez le tout dans la casserole et cuire à ébullition 1 minute par litre de lait. Ajoutez le beurre et mettre à refroidir rapidement.

La crème d'amande

1. Torrifier la poudre d'amande avec la moitié de la pesée de la cannelle poudre.
2. Mélanger le beurre, le sucre et l'autre moitié de la cannelle en poudre au batteur à la feuille, ajouter les œufs et la poudre d'amande.

La frangipane

1. Déposer 30 g d'amandes hachées torréfiées dans le fond d'un cercle à tarte de 180 mm de diamètre.
2. Garnir 350 g de frangipane, lisser, retirer le cercle et stocker au congélateur pendant 2 heures.

L'appareil à tuile

1. Faire fondre le beurre, ajouter le sucre, la farine tamisée et les blancs d'œufs. Laisser reposer à 4°C pendant 24h puis utiliser à température ambiante.
2. Bien graisser les moules, (moule rosace ou celui de votre choix d'un diamètre maximum de 26 cm) étaler la pâte à cigarette. Cuire à 170°C pendant 4 minutes. Laisser tiédir. Retourner et démouler délicatement. Stocker en froid négatif.

La galette Notre Dame de Nina Métayer est en vente en édition limitée, dès le 4 janvier 2020, à la boulangerie The French Bastards, 61 rue Oberkampf (Paris XI) au prix de 40 €.