

Galette frangipane crème de marrons



POUR 6 PERS

PRÉPARATION : 1H30

CUISSON : 40 MIN

1. Pâte feuilletée rapide*

12 cl d'eau • 200 g de farine • 2 g de sel • 160 g de beurre

Mélangez tous les ingrédients, laissez quelques bouts de beurre entier.

Faire une boule, filmez-là. Réservez au frais 30 min.

Fleurez votre plan de travail. Étalez votre pâte feuilletée pour en faire un grand rectangle; premier tour; pliez la pâte en trois : rabattre vers le centre le bord du bas puis le recouvrir avec le bord du haut.

Si ça colle, rajouter de la farine. Répétez 3 fois la manip. Filmez la pâte et remettre 30 min au frais.

Étalez la pâte découpez deux cercles de même tailles. Réservez au frais.

2. Crème pâtissière

12 cl de lait frais entier • 15 g de sucre • 10 g de Maïzena • 1 œuf
1 cuil. à soupe d'extrait de vanille ou de rhum

Blanchir l'œuf avec le sucre, puis ajoutez la Maïzena.

Faire bouillir le lait avec la vanille et le rhum.

Versez les $\frac{3}{4}$ du lait sur le jaune sans cesser de fouetter. Remettre à épaissir sur le feu sans cesser de fouetter (sous peine d'avoir des grumeaux)

Transvaser dans un saladier et filmer au contact. Réservez au moins 1h..

3. Crème d'amandes

70 g de poudre d'amandes • 60 g de beurre mou • 40 g de sucre • 1 œuf • Pulpe de gousse de vanille • Zeste d'orange • 1 cuil. à soupe d'extrait de vanille ou de rhum • 1 pincée de sel • 160 g de crème de marrons • 1 œuf pour la dorure

Dans un saladier, mélangez à la maryse ou à la spatule, le beurre mou et le sucre.

Ajoutez l'œuf, la vanille, le sel, les zestes d'orange ; bien mélanger puis incorporez la poudre d'amande. Vous devez obtenir une crème homogène.

Pour réaliser votre frangipane, mélangez vos deux crèmes (pâtissière + amande).

Ajoutez la crème de marron. Remplir une poche à douille et réservez au frais 1h.

4. Dressage

Découpez à l'aide d'un cercle à pâtisserie ou une assiette, deux disques de pâte feuilletée.

Pochez votre crème frangipane aux marrons au centre de manière homogène, en laissant 2 cm de bord libre, la crème aux marrons, cacher la fève.

Badigeonnez le pourtour d'eau et déposez le second disque, bien pressé les deux pâtes avec vos doigts pour bien les souder.

Chiqueter les bords. Retourner la galette.

Badigeonnez avec un jaune d'œuf battu le dessus de la galette.

À l'aide du dos d'un couteau, décorer selon vos envies. Faire des trous de manière régulière pour que l'humidité s'échappe.

Réservez la galette au frais pendant 30 à 40 min.

Puis enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant 40 min.