



## LE PITHIVIERS



LA CUISINE DE MERCOTTE©2013 [WWW.MERCOTTE.FR](http://WWW.MERCOTTE.FR)

### La pâte feuilletée semi rapide

**1/La détrempe** : 250g de farine T55, 250g de farine T45, 200g de beurre de tourage, 15g de sel, 20cl d'eau, 1cs de vinaigre d'alcool blanc,

**2/La finition** : 200g de beurre de tourage,

Préparer la détrempe : mélanger 30 secondes dans le bol du robot à l'aide du fouet plat et à petite vitesse les farines et 200g de beurre coupé en morceaux puis ajouter le sel et l'eau. Former une boule avec la pâte obtenue, filmer et laisser reposer 30 min minimum au froid positif. Étaler régulièrement les 200g de beurre restant entre 2 feuilles guitare pour le rendre homogène. Réserver 30 min avec la détrempe. Abaisser en longueur la pâte sur le plan de travail fariné, répartir régulièrement le beurre en morceaux sur les 2/3 puis rabattre en pliant la pâte en 3. Tourner d'1/4 de tour, étaler à nouveau la pâte et donner 2 tours doubles. Filmer et réserver au froid positif minimum 30 min avant de l'utiliser

**La crème d'amande** : 75g de beurre pommade, 75g de sucre semoule, 75g de poudre d'amande, 75g d'œuf, 10g de maïzena, 5g de rhum. Crémier le beurre pommade et le sucre ajouter la poudre d'amande et la maïzena, puis l'œuf et le rhum, lisser le mélange. Filmer au contact, réserver au réfrigérateur.

**Le montage et la finition** : 1 oeuf pour la dorure, QSP sucre glace,

Abaisser le pâton à 3mm d'épaisseur et détailler 2 cercles supérieurs à la taille finale du Pithiviers. Marquer la pâte avec un cercle de 18/20 cm. A l'aide de la poche dresser un escargot de crème d'amande en prenant soin de laisser 3 cm de pâte autour. Badigeonner le pourtour à l'eau. Piquer légèrement à la fourchette le disque de pâte destiné au dessus de la galette et l'ajuster côté piqué à l'intérieur. Chasser l'air, souder les deux abaissees et coller les bords sans les écraser en suivant le contour de la crème. Poser à nouveau le cercle de 18/20 cm sur le gâteau pour marquer la pâte, le retirer et festonner les bords extérieurs au cercle. Dorer une première fois et réserver 15/20 min au réfrigérateur, dorer une 2ème fois

et rayer le gâteau avant de l'enfourner dans le four préchauffé à 175/180° . Cuire 30/35 min puis poudrer de sucre glace et repasser 5min à four vif pour une jolie caramélisation.