



GALETTE DES ROIS CITRON ET CONFIT DE CITRON



Pour 2 galettes de 18cm

4 disques de pâte feuilletée maison si possible inversée -clit-.

La crème pâtissière : 1/4 l de lait frais entier micro filtré, ½ voire même 1 gousse de vanille fendue en deux, 50g de sucre semoule, 40g de jaunes d'œufs, 10g de farine forte, 10g de maïzena ou de féculé de pomme de terre.

Tamiser la farine et la maïzena. Dans un cul de poule, gratter les graines de vanille sur les jaunes d'œufs. Ajouter le sucre et mélanger au fouet sans chercher à les blanchir. Verser en pluie les farines en les incorporant avec précaution sans trop travailler le mélange. Porter à ébullition le lait et la gousse de vanille, mélanger petit à petit la moitié du lait avec le contenu du cul de poule, puis reverser le tout dans la casserole. Faire épaissir sur le feu une à deux minutes environ sans cesser de remuer. Débarrasser dans un récipient adapté. Filmer au contact et laisser refroidir.

La frangipane : 60g de beurre pommade, 60g de sucre glace, 110g de poudre d'amande, 15g de farine T55, 60g d'œuf, 150g de crème pâtissière. Le zeste et le jus d'un citron de Nice. Dans la cuve du robot équipé de la feuille, crémier le beurre pommade et ajouter successivement le sucre glace, la poudre d'amande, la farine et enfin l'œuf. Laisser tourner un peu pour obtenir un appareil bien lisse. Ajouter alors la crème pâtissière, le zeste et le jus de citron.

Le confit de citron : 2 citrons de Nice non traités, 100g d'eau, 100g de sucre semoule, Faire blanchir 3 fois départ eau froide les écorces de citron en changeant l'eau à chaque fois. Les faire cuire ensuite à feu moyen avec le sucre et le jus pendant 40 à 50 min à surveiller. La préparation doit être translucide et épaissir un peu. Mixer au mixer plongeant à chaud, réserver.

La dorure selon Sébastien : 25g de jaune d'œufs, 15g de crème liquide entière. Mixer la crème et les jaunes, filtrer à l'aide d'une petite passoire.

Le sirop selon Sébastien : 25g d'eau, 25g de sirop de glucose 60g de sucre. Porter tous les éléments à ébullition dans une casserole et utiliser chaud.

Le montage : poser un disque de pâte feuilletée que vous aurez piqué à la fourchette sur toute la surface sur la plaque recouverte de papier cuisson ou d'un tapis silpat. Mouiller au pinceau et à l'eau le bord du disque sur une largeur de 2cm. Mettre la frangipane dans une poche munie d'une douille de 12mm. Pocher en spirale un cordon de frangipane en partant du centre et jusqu'à 2cm du bord, s'arrêter à la partir humidifiée. Pocher dessus le confit de citron à doser selon votre goût. Mettre une ou deux fèves près des bords. Piquer le 2ème disque de feuilletage, le plier en 2, le déposer délicatement sur le premier disque en superposant bien les bords puis le déplier pour recouvrir le reste de la galette. Appuyer avec les doigts sur le bord pour bien souder les 2 disques. Chiqueter les bords à l'aide du dos d'un couteau. Réserver la galette bien à plat 1 heure au congélateur. Sortir la galette du congélateur, si elle est trop dure, la laisser 10min à température ambiante et la retourner pour avoir une surface bien lisse. La dorer au pinceau bien régulièrement, décorer en faisant des arcs de cercle en partant du centre, ou des losanges ou ce que vous voulez, ne pas oublier la cheminée au centre pour évacuer l'humidité en perçant la pâte jusqu'à ce que la pointe du couteau touche le plan de travail.

La cuisson : préchauffer le four à 170° chaleur tournante et cuire la galette 25 min. La sortir du four, passer généreusement le sirop chaud au pinceau sur le dessus et remettre à cuire 25min supplémentaires. Déguster à température ambiante, juste refroidie encore à peine tiède