



GALETTE CREME D'AMANDE MYRTILLES ET COURONNE DES ROIS BRIOCHEE



Pour 2 galettes de 24cm ou une de 24cm et 4 individuelles de 12 cm : une pâte feuilletée normale ou mieux inversée, 260 grammes de myrtilles surgelées. Une crème d'amande vanillée originale* à laquelle on ajoute un peu de crème pâtissière allégée* en œufs. 2 jaunes d'œufs pour la dorure et du sucre glace pour la finition.

La crème pâtissière : 60g de lait frais entier, 65 g de crème fleurette entière, 6g de maïzena et 4g de farine, 1 jaune d'œuf, 40g de sucre, les graines d'1/2gousse de vanille. Faites bouillir le lait et la crème et infusez-y la gousse de vanille grattée. Mélangez intimement le jaune d'œuf, le sucre, la farine et la maïzena. Ajoutez le mélange lait crème. Reportez à ébullition et laissez épaissir 30 secondes. Débarrassez dans un petit bol, filmez au contact et laissez refroidir à température ambiante pendant la préparation de la crème d'amande vanillée.

La crème d'amande vanillée : 100g de beurre pommade, 150g de bonne pâte d'amande à 50% ou 55% de fruits, 25g de poudre d'amande, 10g de fécule, 1 belle gousse de vanille si possible de Tahiti, 2 œufs moyens, 125/130 g de crème pâtissière.

Émiettez dans le bol du robot muni de la feuille votre pâte d'amande assouplie éventuellement quelques secondes au micro-ondes. Battez légèrement les œufs et ajoutez-les petit à petit. Incorporez ensuite la poudre d'amande, le beurre pommade et les graines de vanille. Fouettez quelques secondes pour alléger l'appareil puis ajoutez la maïzena et enfin la crème pâtissière. Mettez le tout dans une poche munie d'une douille de 12mm et réservez au réfrigérateur.

Le montage de la galette : étalez assez finement la pâte feuilletée et détaillez des cercles de la taille désirée. Pour faciliter la soudure ceux destinés au dessus devant être légèrement plus grands que ceux destinés à la base. Posez un cercle de pâte sur la plaque du four recouverte de papier siliconé humidifié. A l'aide de la poche dressez un escargot de crème d'amande à la vanille en prenant soin de laisser 3 cm de pâte autour recouvrez de myrtilles et si vous êtes gourmands recouvrez à nouveau d'une couche de crème. Pour les galettes individuelles ce n'est pas nécessaire. Badigeonnez le pourtour au jaune d'œuf. Attention à ce moment là n'oubliez pas la fève. Soudez le couvercle et dorez-le puis remettez le tout au réfrigérateur une bonne 1/2 heure avant le passage au four comme pour toute bonne pâte feuilletée que se respecte.

La cuisson : préchauffez le four à 220°. Enfournerez la galette 10min puis baissez la température à 190° et laissez cuire 5min. Sortez la galette, saupoudrez-la d'un voile de sucre glace puis enfournerez à nouveau 3 à 4 minutes pour que la galette prenne un aspect vernissé.

LA COURONNE BRIOCHEE AUX FRUITS CONFITS



250g de farine de gruau ou à défaut de T45, 125g d'œufs entiers, 20g de lait, 25g de sucre semoule, 5g de sel, 10g de levure fraîche de boulanger de préférence, 150g de beurre, 2 jaunes d'œuf pour la dorure, 70g de fruits confits de qualité coupés en petits morceaux, le zeste d'une orange et d'un citron non traités, 5cl de rhum brun et 2cs d'eau de fleur d'oranger, sucre grains et fruits confits.

Tous les **ingrédients doivent être froids**. Faites fondre la levure dans le lait. Mettez les poudres dans le robot, ajoutez les $\frac{3}{4}$ des œufs, puis le lait à la levure et pétrissez au crochet à vitesse 1 pour obtenir une pâte homogène. Ajoutez alors le reste des œufs. Continuez à pétrir environ 10mn à vitesse 3, la pâte doit se décoller des bords. Incorporez petit à petit le beurre froid détaillé en dés à vitesse 1. La pâte doit se décoller à nouveau des parois. Ajoutez alors le reste des ingrédients et laissez tourner le robot quelques secondes pour bien les incorporer. Gardez-la suffisamment molle pour un résultat moelleux. Filmez au contact et laissez pousser 2 heures à T° ambiante. Rabattez-la pour chasser l'air. Filmez le pâton légèrement aplati et réservez-le au réfrigérateur une bonne heure. Donnez lui ensuite une forme de couronne et placez la fève. Ensuite vous pouvez soit dresser dans un moule soit poser directement le pâton sur la plaque de cuisson recouverte d'un papier siliconé ou sulfurisé. Dorez et laissez pousser 2 heures environ à T° ambiante ou dans votre four s'il possède une fonction adaptée. Redorez la pâte, entaillez-la avec des ciseaux sur tout le tour puis parsemez de sucre casson avant d'enfourner à 180° pour environ 15 à 20mn à surveiller. Laissez tiédir à la sortie du four et décorez avec les fruits confits

La cuisine de Mercotte©2011
mercotte@free.fr
www.mercotte.fr