

La cuisine de  
Mercotte



GALETTE AUX MARRONS CONFITS



Pour 2 galettes de 16cm de diamètre : 400g de pâte feuilletée inversée

**La crème pâtissière** : 10cl soit 100g de lait frais entier, ou mieux 5cl de lait et 5cl de crème liquide entière, 10g de sucre en poudre, 5g de farine et 5g de maïzena, 1 jaune d'œuf, les graines d'une 1/2 gousse de vanille.

Faites bouillir le lait ou le mélange lait crème, ajoutez les graines de la gousse de vanille et laissez infuser quelques minutes. Mélangez au fouet le sucre et le jaune d'œuf sans spécialement blanchir le mélange, ajoutez délicatement les farines. Versez dessus le lait vanillé, reportez le tout à ébullition et laissez épaissir 30 secondes. Débarrassez dans un petit bol, filmez au contact et laissez refroidir.

**La crème d'amande** : 60g de beurre pommade, 60g de sucre, 60g de poudre d'amande, 1 œuf, 1cc de rhum.

Dans un cul de poule ou un saladier -pas besoin de robot- mélangez intimement au fouet le beurre mou et le sucre, ajoutez la poudre d'amande, le rhum puis l'œuf entier. Lissez la préparation sans trop la travailler. Incorporez la crème pâtissière refroidie et 100g de purée de marrons sucrée. Mettez éventuellement cette crème dans un poche munie d'une douille de 10/12mm et réservez au réfrigérateur.

**La réalisation de la galette** : étalez assez finement -2mm- 2 grandes abaisses de pâte feuilletée, marquez légèrement la taille de la galette finale avec un cercle à pâtisserie du diamètre choisi, et découpez largement à l'extérieur du cercle. Déposez une abaisse de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier siliconé humidifié et dorez sur 3cm l'intérieur du cercle marqué. Réservez la 2eme abaisse au réfrigérateur. Dressez à la poche un escargot de frangipane

aux marrons d'environ 1.5cm d'épaisseur, recouvrez-le de morceaux de marrons confits ou glacés sans oublier la fève. Sortez la 2eme abaisse du réfrigérateur et posez-la en appuyant légèrement tout autour pour souder la partie dorée à l'œuf.

Posez à nouveau le cercle à pâtisserie sur la galette et coupez net tout autour. Retournez alors la galette et chiquetez les bords avec le dos d'un couteau en vous aidant de votre index. Dorez le dessus sans aller sur les bords. A l'aide d'une pique à pâtisserie dessinez des stries et faites quelques trous pour une belle répartition de la garniture. Remettez le tout une bonne  $\frac{1}{2}$  heure au réfrigérateur avant d'enfourner 30/35 min à 170°. Sortez la galette, montez le four à 230°, poudrez-la légèrement de sucre glace et enfournez à peine 2 minutes pour parfaire le glaçage.

La cuisine de Mercotte©2011  
[mercotte@free.fr](mailto:mercotte@free.fr)  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)