



GALETTE PRESQUE ISPAHAN À LA ROSE



La crème pâtissière façon Hermé : 100 g + 45 g de lait frais entier micro filtré si possible, 1 gousse de vanille, 35 g de sucre semoule, 12 g de féculé ou de maïzena et 3 g de farine T45, 35 g de jaunes d'œufs, 15 g de beurre doux.

Faire bouillir 45g de lait avec les graines grattées et la gousse de vanille fendue en deux et laisser infuser 20min. Passer l'infusion au chinois fin en foulant la gousse pour en extraire le maximum d'arôme. Ajouter au reste du lait avec le tiers du sucre semoule et porter à ébullition. Tamiser la farine et la féculé, y ajouter le sucre et les jaunes d'œufs mélanger un peu et délayer avec un partie du lait. Remettre le tout dans la casserole, porter à nouveau à ébullition puis laisser cuire quelques minutes sans cesser de fouetter le mélange. Fouetter ensuite pour refroidir aux environs de 45/50° et incorporer le beurre en dés. Quand la pâtissière est aux environs de 30°, la mettre dans un récipient adapté et filmer au contact.

La crème d'amande à la rose : 125g de beurre pommade, 125g de sucre glace, 125g de poudre d'amande, 75g d'œuf, 12.5 g de maïzena, 150 g de crème pâtissière, 12.5 g de rhum brun, quelques gouttes d'essence naturelle de rose.

Dans le bol du robot au fouet plat ou dans un saladier à la maryse, malaxer le beurre sans y incorporer d'air en ajoutant dans l'ordre, le sucre glace, la poudre d'amande, l'œuf, la maïzena tamisée, la crème pâtissière, le rhum. Terminer avec modération avec l'extrait de rose.

La dorure Ispahan : 1 petit œuf, 1 jaune, 2.5 g de sucre semoule 1 g de sel fin **QS** de colorant rouge carmin. Mélanger tous les ingrédients éventuellement au mixer plongeant puis passer au chinois. Stocker au réfrigérateur voire même au congélateur s'il vous en reste.

Le sirop à 30°B : 100g de sucre semoule, 90g d'eau. Faire bouillir le sucre et l'eau. Couvrir et laisser refroidir.

Le montage : disques de pâte feuilletée, 2 fèves par galette, 2 barquettes de framboises. Sur la plaque du four recouverte de papier cuisson poser un disque de pâte retourné, passer un pinceau trempé dans l'eau froide sur 2 cm des bords intérieurs pour faciliter le scellement, à la poche garnir de crème à la rose sur environ 1.5 cm de hauteur, ajouter les fèves puis garnir de framboises en les enfonçant régulièrement. Piquer légèrement à la fourchette le disque de pâte destiné au-dessus de la galette et l'ajuster sur la galette côté piqué à l'intérieur. Appuyer sur les bords pour sceller la pâte. Chiqueter les bords en les soulevant à l'aide de la pointe d'un petit couteau placé à l'envers et en biais tous les cms sur une largeur d'un cm tout en appuyant sur la pâte avec l'index et en tournant la plaque sur le plan de travail pour plus de régularité. Badigeonner uniformément de dorure la surface de la galette en 2 fois en attendant un bon 1/4 d'heure entre chaque couche puis à l'aide d'une pique ou du couteau d'office tenu à l'envers strier selon vos envies et laisser reposer quelques heures au réfrigérateur avant d'enfourner à 175° pendant 40/45 min. Dès la sortie du four badigeonner la galette au pinceau avec le sirop et l'enfourner à nouveau 2/3 min pour faire sécher le sirop. Débarrasser sur une grille et laisser tiédir.

Cette galette se conserve 24 heures, elle se consomme à température ambiante, mais elle est encore meilleure légèrement tiédie. Vous pouvez aussi la congeler prête à cuire et la cuire ensuite sans décongélation préalable.