



GALETTE AUX MARRONS ET A L'ORANGE CONFITE



Pour une galette de 6/8 personnes

**La pâte feuilletée inversée version Felder Lesecq** : commencer à J-2 pour bien respecter les temps de repos au froid.

**La détrempe** : 15cl d'eau froide, 1cs de vinaigre d'alcool blanc, 15g de fleur de sel, 350g de farine T55, 115g de beurre sec fondu et refroidi.

Dissoudre le sel dans l'eau et le vinaigre, mettre la farine tamisée dans la cuve du robot ajouter l'eau salée vinaigrée lentement en travaillant à la feuille puis le beurre fondu refroidi, travailler à petite vitesse jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène. Lui donner la forme d'un rectangle, la réserver minimum 1 heure au réfrigérateur.

**Le beurre fariné** : 375g de beurre de tourage, 150g de farine T45.

Couper le beurre en petits cubes dans la cuve du robot, ajouter la farine, mélanger à petite vitesse à la feuille jusqu'à ce que la farine soit complètement absorbée par le beurre. Aplatir le beurre fariné en lui donnant une forme rectangulaire, le réserver une heure minimum au réfrigérateur.

**Le tourage** : étaler la détrempe en forme de rectangle sur le plan de travail légèrement fariné. Étaler de la même manière le beurre fariné, il doit être 2 fois plus grand que la détrempe. Placer la détrempe au bord du beurre fariné le replier en 2 pour y enfermer la détrempe. Étaler ce début de feuilletage en longueur sur une épaisseur de 8mm et donner un tour double. Filmer et laisser reposer minimum 2 heures au réfrigérateur. Étaler de nouveau le feuilletage, redonner un tour double et réserver à nouveau 2 heures minimum au réfrigérateur. Étaler une dernière fois le feuilletage et donner un tour simple. Tapoter la pâte au rouleau pour bien la souder.

**La galette proprement dite** : 350g de pâte feuilletée inversée (ou classique ou rapide).

**La crème d'amande frangipane** : 65g de crème pâtissière, 65g de beurre AOC, 1 œuf, 50g de muscovado (dans la vraie recette 20g de sucre semoule et 40g de vergeoise brune) 5g de bon rhum brun, 65g de poudre d'amande.

Sortir la crème pâtissière du réfrigérateur, la fouetter à la main une minute pour la rendre lisse et souple. Ramollir le beurre pour qu'il ait une consistance de pommade souple et lisse, le mettre dans un cul de poule, ajouter l'œuf, bien mélanger puis incorporer le ou les sucres, le rhum et enfin la poudre d'amande. Lisser pendant une minute cette préparation pour qu'elle soit vraiment lisse puis ajouter la crème pâtissière battue. Réserver au frais.

**Les fruits** : 100g de crème de marrons, 80g de marrons confits, 60g de dés d'oranges confites pour remplacer les griottes de la recette.

**Le sirop à l'eau de fleur d'oranger** : 45g d'eau, 65g de sucre semoule, 5g de bonne eau de fleur d'oranger.

Porter à ébullition l'eau et le sucre. Hors du feu ajouter l'eau de fleur d'oranger. Refroidir et réserver dans un récipient fermé au réfrigérateur.

**Le montage** : étaler la pâte feuilletée sur une épaisseur de 2mm et la laisser de nouveau reposer une heure au réfrigérateur. L'étaler de nouveau et détailler 2 disques de 24cm. Piquer les disques de pâte. Poser un disque sur une plaque en aluminium, dresser dessus un escargot de crème frangipane à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse de 8 en laissant une bande de 3cm de largeur pour coller la seconde abaisse. Pocher la crème de marrons en spirale sur la frangipane. Répartir les marrons coupés et les dés d'orange confite. Ne pas oublier la ou les fèves. Humidifier à l'eau l'espace libre de 3cm, humidifier aussi le second disque, il faut que la partie piquée de la pâte soit à l'intérieur. Plier le disque en 2 pour le centrer plus facilement et le poser sur la galette. Appuyer bien sur tout le pourtour puis avec un cercle à tarte ou à entremets de 20 ou 22 cm appuyer fermement le dessus de la galette pour souder définitivement les abaisses. Mettre à nouveau la galette soit 30min au réfrigérateur soit 10min au congélateur. La sortir, la retourner, dorer la surface au jaune d'œuf, la réserver à nouveau une demi-heure au frais. Chiqueter les bords, la dorer une seconde fois, à l'aide d'une pique tracer des carrés, des cercles, des losanges, bref décorer le dessus, faire une petite cheminée au centre et la laisser à nouveau reposer quelques heures au réfrigérateur.

**La cuisson et la finition** : préchauffer le four chaleur tournante à 170° cuire la galette 30 à 40 min puis encore environ 5 min à 160°. A la sortie du four la badigeonner avec le sirop. Ce n'est pas dans la recette mais je la remets 5min four éteint pour fixer le brillant. Refroidir sur grille. A déguster à peine tiède, un vrai régal de légèreté. Vous pouvez aussi si vu la dégustez plus tard la réchauffer légèrement au four avant la dégustation.