



Ma galette des rois aux marrons

Recette pour 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 25 min.

Ingrédients

Pâtes feuilletées : 2
Marrons / châtaignes pelé(e)s : 420 g
Eau : 10 cl (= 100 g)
Beurre : 100 g, mou
Cassonade ou sucre en poudre : 200 g
Vanille pure en poudre : 1 c. à s.
Marrons glacés : 6
Jaune d'œuf : 1 (pour la dorure)

Sucre glace : 5 c. à s.

Une fève ! Ou un bonbon, une pièce, une praline rose,...

Matériel

une plaque à pâtisserie
du papier sulfurisé
un mixer
une balance ménagère
une grande jatte
un fouet
un cercle à pâtisserie de 24 cm
un couteau pointu
une petite jatte
un pinceau alimentaire



Réalisation > la préparation de la crème mousseuse aux marrons

1. Sortez les pâtes feuilletées du froid. Déposer une feuille de papier sulfurisé au fond de la plaque à pâtisserie.
2. Mixer les marrons pelés avec l'eau, le beurre mou, la cassonade et la vanille jusqu'à obtenir une crème mousseuse.
3. Couper les marrons glacés en mini-dés et les ajouter harmonieusement à la crème mousseuse aux marrons.

Réalisation > la galette à la crème de marrons

4. Etaler la première pâte feuilletée sur un plan fariné et découper à l'aide du cercle à pâtisserie un disque d'environ 24 cm de diamètre.
- pour réaliser des disques parfaits sans cercle à pâtisserie, n'hésitez pas à prendre une assiette comme gabarit et à en faire le tour avec un couteau bien pointu pour découper la pâte -
- vous pourrez utiliser les chutes de pâte pour réaliser des petits sujets réalisés avec un couteau pointu ou avec des emporte-pièces -
5. Déposer ce premier disque de pâte sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Etaler dessus la crème mousseuse aux marrons en veillant à ne pas en mettre à partir d'environ 2 cm des bords. Napper tout ce bord d'un peu d'eau au pinceau.
- c'est ce qui va souder les 2 disques de pâte feuilletée -
6. Placer une fève ou un bonbon ou une praline rose dans la crème.
- attention, pensez à cacher quelque chose d'assez gros pour ne pas qu'une personne l'avale tout rond ou une gourmandise qui ne fondra pas en cuisant ! -

- ne la placez pas au centre, là où les parts sont les plus étroites, car vous risquez de placer votre pointe de couteau dessus au coupage des parts ! -

7. Déposer le second disque de pâte sur le tout. En découper le tour à l'aide à nouveau du cercle à pâtisserie. Dessiner des rainures au couteau sur la pâte supérieure afin que la vapeur s'échappe et que la pâte ne gonfle pas exagérément durant la cuisson. Disposer éventuellement les petits sujets de pâte que vous aurez confectionnés dans les chutes.

8. Préchauffer le four à 190°C. Mélanger le jaune d'œuf à une cuillerée d'eau, et nappez-en toute la surface de la galette au pinceau.

- c'est ce qui va offrir une jolie dorure à votre galette des rois -

Réalisation > la cuisson

9. Enfourner la plaque pour 25 minutes.

10. Dès la fin de la cuisson, saupoudrer avec légèreté votre galette de sucre glace et d'un peu de poudre d'or alimentaire, et la remettre au four éteint durant 5 minutes.

- c'est ce qui va la rendre brillante -

11. Laisser tiédir et se régaler !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com