



Ma galette aux myrtilles et à la violette

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

Ingrédients

Pâtes feuilletées : 2
Poudre d'amandes : 250 g
Jaunes d'oeufs : 4 + 1 (*ce dernier pour la dorure*)
Sucre en poudre : 100 g
Citron bio : 1
Myrtilles : 100 g
Sirop de violette Monin : 3 c. à s.
Beurre : 100 g, mou
Sucre glace : 5 c. à s.

Matériel

une balance ménagère
une plaque à pâtisserie
du papier sulfurisé
une grande jatte
un fouet
une râpe à zeste
un presse-agrume
un couteau pointu
une petite jatte
un pinceau alimentaire



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

Réalisation > la torréfaction des amandes en poudre

1. Sortez les pâtes feuilletées du froid. Préchauffer le four à 175°C.
2. Disposer du papier sulfurisé sur la plaque et déposer la poudre d'amandes, en l'étalant le plus possible. Enfourner pour 10 minutes, et mélanger un peu la poudre en milieu de cuisson afin que la coloration soit uniforme.
- cette étape permet de renforcer l'arôme de l'amande, vous pouvez donc l'éviter si vous n'y tenez pas -

Réalisation > la garniture aux myrtilles et à la violette

3. Pendant ce temps, fouetter les 4 premiers jaunes d'oeufs avec le sucre en poudre jusqu'à obtenir une crème mousseuse. Râper le zeste du citron, puis presser le jus. Incorporer zeste et jus dans la préparation, ainsi que le beurre mou coupé en petits cubes. Bien mélanger le tout.
4. Incorporer les myrtilles décongelées et égouttées, la poudre d'amandes torréfiée à cette crème ainsi que le sirop de violette, et lisser au maximum.
5. Etaler la/les pâte(s) feuilletée(s) sur un plan fariné et découper deux disques d'environ 25 cm de diamètre. Utiliser les chutes pour confectionner des petits sujets, ou comme moi des petits coeurs disposés au centre.
- pour réaliser des disques parfaits, n'hésitez pas à prendre une assiette comme gabarit et à en faire le tour avec un couteau bien pointu pour découper la pâte -
- ces petits sujets peuvent être réalisés à la main avec un couteau pointu ou avec des emporte-pièces -

6. Déposer un premier disque de pâte sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Etaler dessus la frangipane en veillant à ne pas en mettre à partir d'environ 2 cm des bords.

7. Placer une fève ou un bonbon ou une praline rose dans la frangipane.

- 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 ! J'ai opté pour une praline rose afin de rester dans l'amande. -

8. Déposer le second disque de pâte sur le tout. 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.

9. Préchauffer le four à 175°C. Mélanger le cinquième jaune d'oeuf 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

10. Enfournier la plaque pour 25 minutes.

11. 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 -

12. Laisser tiédir et se régaler !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com