



Comme un Chef à la maison ! Testez la recette originelle de Galette des Rois par Benoit Castel



©GuillaumeCzerw

Préparation de la Pâte Feuilletée

1. Avec un rouleau à pâtisserie, aplatir le beurre de tourage pour lui donner la forme d'un carré de 15cm de côté. Réserver au réfrigérateur.
2. Chauffer dans une casserole le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une légère coloration, et une odeur de noisette. Laisser tiédir.
3. Pétrir à la main ou au robot muni du crochet la farine, le sel, le beurre noisette et l'eau. Dès que le mélange est homogène, déposer la pâte sur le plan de travail fariné et commencer à étaler pour obtenir une pâte aplatie de 15cm sur 30cm.
4. Placer le carré de beurre tourage au centre et replier les bords, souder avec ses mains pour bien enfermer le beurre de tourage.
5. Donner le premier tour (premier pliage) : étaler le pâton dans un seul sens pour obtenir un rectangle trois fois plus long que large, d'environ 5mm d'épaisseur. Puis plier en portefeuille. Laisser reposer deux heures au réfrigérateur.
6. Donner encore 5 tours (donc 6 au total), en veillant à bien laisser reposer la pâte au réfrigérateur au moins deux heures entre chaque tour. Veiller également à bien étaler dans un seul sens à chaque tour, et à alterner le sens à chaque fois. Au bout des 6 tours la pâte feuilletée est prête.

Préparation de la crème d'amande

1. Laisser ramollir le beurre à température ambiante, puis incorporer dans l'ordre, le sucre, l'œuf, et la poudre d'amande.

Montage de la Galette des Rois

1. Étaler la pâte feuilletée en deux ronds de 22cm et 3mm d'épaisseur. Sur l'un d'entre eux, pocher la crème d'amande en un disque de 18cm de diamètre, bien centré.
2. Sur les bords, avec un pinceau, badigeonner d'un peu d'eau pour aider la soudure.
3. Déposer alors sur le dessus le deuxième disque. Appuyer sur la bordure pour souder. Laisser reposer au frais une heure. Puis dorer la galette, badigeonner le dessus d'un mélange d'œuf avec une pincée de sucre.
4. Enfin dessiner un décor à l'aide de la pointe d'un couteau. Réserver au frigo jusqu'à la cuisson à 180°, durant 30 minutes.

Pour 6 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes au four (180°)



Ingrédients

Pour la pâte feuilletée

250g de farine
5g de sel
40g de beurre
125g d'eau
150g beurre de tourage

Pour la crème d'amande

50g de beurre
50g de sucre
50g de poudre d'amande
1 œuf