

lesgourmandisesdechoucha



Retrouvez toutes les photos et l'article sur mon blog <http://lesgourmandisesdechoucha.over-blog.com/2016/12/galette-des-rois-recette-alain-ducasse.html>

épiphanie, # galette des rois, # pâte feuilletée, # fève, # frangipane, # fête, # pâtisserie, # Alain Ducasse, # bonne année 2017, #

J'avais testé cette recette l'année dernière mais n'avais pas pris de photo, et chéri l'avait adoré au point de m'en parler toute l'année! Impossible de ne pas la refaire et de partager avec vous cette galette des rois. Cette galette démarre l'année 2017, alors je vous souhaite une merveilleuse année dans la santé, l'amour, la joie, le bonheur, les rires, le partage, l'épanouissement, la gourmandise, la découverte, l'abondance et la Lumière. Cette galette inaugure aussi mon studio photo fabriqué par mon amoureux, pour qu'on puisse faire des photos encore plus sympa et surtout qu'on arrête de se battre avec les ombres, car oui très souvent je finis les recettes tard et on ne peut pas se servir de la lumière du jour, voilà vous savez tout! La recette je l'ai prise et retransmise et annotée à ma façon comme d'habitude mais c'est la recette d'Alain Ducasse prise sur le site l'Académie du goût que je vous recommande d'ailleurs. Pour d'autres recettes de galettes des rois : [galette des rois recette de ma famille](#) ou [galette des rois pistache framboise](#).

• **Galette des rois recette d'Alain Ducasse : pour 6 préparation : cuisson :**

Ingrédients :

1. La pâte feuilletée : 500g de pâte feuilletée maison ou commandée chez votre boulanger :

- 75 g de beurre
- 500 g de farine
- 18g de sel
- 25cl d'eau
- 425 g de beurre de tourage

2. La crème pâtissière :

- 25 cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 2 jaunes d'oeufs
- 50 g de sucre
- 20 g de poudre à flan ou 25 g de farine
- 10 g de beurre

3. La frangipane :

- 100g de poudre d'amande
- 100g de sucre glace

- 100 g de beurre pommade
- 1 oeuf
- 175g de crème pâtissière
- 10 g de poudre à crème facultatif (j'ai essayé avec et sans et perso je préfère sans)

4. Montage de la galette :

- 1 oeuf
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 1 pincée de sucre
- 1 fève

5. Le sirop :

- 12, 5 cl d'eau
- 125g de sucre

1. La pâte feuilletée :

Faire fondre les 75 g de beurre, le mélanger avec le sel, l'eau et la farine dans la cuve du batteur, en utilisant le crochet à petite vitesse, et sans travailler la pâte, il faut juste amalgamer les ingrédients. Vous devez obtenir une pâte homogène assez dure.

Façonnez-la en carré, en évitant de plier ou de la travailler. Enveloppez-la de film alimentaire et laissez la reposer durant 2h minimum au réfrigérateur. Pendant ce temps faites votre crème pâtissière qui doit refroidir au frigo.

Au bout des 2h sortez la détrempe du frigo et étalez- la sur 1 cm d'épaisseur en carré. Étalez le beurre dans un petit peu de farine de manière à obtenir un carré régulier. Placez le beurre " carré" au centre de la pâte. Repliez chaque coin de pâte sur le beurre afin de l'enfermer complètement. Aplatissez les arrêtes jusqu'à ce que la surface soit bien lisse et régulière. Travaillez toujours le feuilletage avec un petit peu de farine afin de faciliter l'étalage, mais n'en abusez pas, car cela modifierait la texture et le goût. (voir vidéo)

Aplatissez le feuilletage dans la longueur afin d'obtenir un rectangle d'une épaisseur de 8 à 9 mm d'épaisseur. Une fois cette épaisseur atteinte, pliez la pâte en trois, comme une serviette : pliez une extrémité au tiers de la pâte et recouvrez avec la deuxième extrémité : cette opération s'appelle " donner un tour simple" au feuilletage. Tournez la pâte d'un quart de tour vers la droite. Mettez le feuilletage pendant 10 minutes au réfrigérateur puis recommencez l'opération : appuyez en haut et en bas du feuilletage avec le rouleau pour que les couches ne se décalent pas, puis étalez et pliez de nouveau en trois. Placez le feuilletage durant 2h au moins (une nuit c'est mieux) au frigo emballé dans un film alimentaire.

Après le repos, tournez d'un quart de tour la pâte et donnez une fois encore un tour simple. Tournez la pâte et donnez enfin le quatrième tour simple. Laissez reposer la pâte au frigo pendant 2 h encore recouverte de film alimentaire.

Après le repos, tournez la pâte encore une fois d'un quart de tour, et donnez lui le dernier tour simple.

2. La crème pâtissière :

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille coupée en 2 et grattée.

Pendant ce temps séparez les blancs des jaunes. Versez les jaunes d'oeufs dans un saladier avec le sucre semoule et la poudre à flan. Fouettez vivement. Retirez la gousse de vanille. Incorporez un tiers du lait bouillant au mélange jaunes d'oeufs, sucre maïzena, puis le reste de lait et fouettez bien. Reversez le tout dans la casserole en filtrant la préparation et faites cuir à feu vif en fouettant vivement sans cesser de remuer pendant 3 minutes. Mettre la crème à refroidir dans la cuve du batteur en la fouettant à petite vitesse avec le beurre. lorsque la crème est froide la débarrassez et la filmer au contact et la réserver au frais.

3. La frangipane :

Dans le bol du batteur, déposez le beurre pommade, ajoutez la poudre d'amande et le sucre glace. Incorporez petit à petit l'oeuf, la crème pâtissière (dont le poids doit représenter la moitié de la masse à laquelle on l'ajoute ici environ 175 g) et la poudre à crème. Une fois le mélange terminé, déposez l'appareil dans une poche à douille et réservez-la au frais

4. Montage de la galette :

Casser l'oeuf dans un bol, lui ajouter l'eau la pincée de sel et la pincée de sucre et bien mélanger. Réserver cette dorure. Étaler la pâte feuilletée en deux fines abaisses de 24 cm de diamètre, l'une de 1,5 mm d'épaisseur et l'autre de 2mm. Garnir l'abaisse de 1,5 cm de frangipane en partant du centre et en laissant une marge de 2cm. Y déposer la fève, en l'enfonçant légèrement. Humidifier légèrement d'eau la marge de feuilletage non couverte par la crème, puis poser la seconde abaisse de 2mm d'épaisseur sur la première. Souder les deux abaisses en appuyant sur le bord avec le doigt. Retourner la galette. Dorer la galette, puis la réserver au frais 20 minutes. Sortir la galette du réfrigérateur, la redorer et la rayer à l'aide d'un couteau tranchant, mais sans traverser la pâte. Puis chiqueter les bords de la pâte. Percer ensuite quelques trous pour éviter qu'elle ne gonfle trop pendant la cuisson. La réserver au frais pendant 20 minutes. Préchauffer le four à 200° et préparez le sirop.

5.Le sirop :

Dans une casserole faites chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition. Pendant la cuisson nettoyer les bords de la casserole au pinceau pour ne pas que les dépôts caramélisent. Dès que le sucre est totalement dissout retirer la casserole du feu et laissez refroidir.

Enfourner la galette 30 minutes , sortir la galette du four et la réserver sur une grille. Lustrer la galette de sirop. Servez- la chaude ou tiède vous pouvez la réchauffer quelques minutes à 120°. Bonne dégustation!

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur Zodiosphere.fr