



Galette des rois pistaches et noix

LaféeEmy



- Rouleau(x) de pâte feuilletée : 2 pièce(s)
- Pour l'étape 1
- Oeuf(s) : 2 pièce(s)
- Sucre en poudre : 60 g
- Farine de blé : 30 g
- Lait 1/2 écrémé : 25 cl
- Pour l'étape 2
- Beurre doux : 60 g
- Jaune(s) d'oeuf(s) : 4 pièce(s)
- Poudre de pistache : 150 g
- Sucre en poudre : 100 g
- Pour l'étape 3
- Jaune(s) d'oeuf(s) : 1 pièce(s)
- Eau : 2 cl
- 1. RÉALISER LA CRÈME PÂTISSIÈRE

Porter le lait à ébullition.

Blanchir les oeufs entiers et 60 g de sucre en fouettant énergiquement, puis ajouter la farine et bien mélanger. Verser ensuite le lait bouillant, mélanger à nouveau puis remettre la préparation dans la casserole. Cuire pendant 3 min dès reprise de l'ébullition tout en mélangeant avec un fouet.

Verser ensuite la crème dans un plat garni de film alimentaire et la laisser refroidir pendant 1 h.

- 2. PRÉPARER LA CRÈME D'AMANDE

Blanchir 4 jaunes d'oeufs avec 100 g de sucre. Ajouter la poudre de pistache et le beurre fondu, puis mélanger.

Détendre la crème pâtissière bien froide au fouet, ajouter la crème de pistache et mélanger.

Remplir ensuite une poche à douille de ce mélange.

Je rajoute des cerneaux de noix.

- 3. POUR LE MONTAGE

Fouetter le jaune d'oeuf restant avec un peu d'eau pour réaliser la dorure.

Monter la galette : passer un peu de dorure sur le bord du 1er disque de pâte, puis le garnir de crème sur 1 cm d'épaisseur (ne pas oublier la fève). Poser ensuite le 2e disque dessus, bien souder les bords et les marquer en les quadrillant avec la lame d'un couteau, dans un sens puis dans l'autre.

Dorer le dessus et laisser reposer au frais pendant 1/2 h.

Dorer de nouveau puis décorer avec la lame d'un couteau. Enfourner ensuite à 180 °C pendant 40 min.

Laisser tiédir avant de déguster.

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