

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »

LA GALETTE DES ROIS AUX AGRUMES

ACCOMPAGNÉE DE SON DOMAINE OLIVIER -
CIDRE FERMIER BRUT.

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas



NICOLAS


LES PÉPITES DE NOISETTE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Préparation : 30min
Cuisson : 30min
Temps de repos : 40min

Niveau : Moyen
Budget : Bon marché

POUR 6-8 PERSONNES

- Pâte feuilletée : 2
- Œufs : 5
- Sirop de sucre de canne : 2
cuillères à soupe
- Sucre : 185g
- Poudre d'amande : 100g
- Beurre : 100g
- Citron vert, citron jaune,
orange : 1 pièce
- Farine, Amaretto, Mascarpone :
1 cuillère à soupe
- Maïzena : 20g
- Fève : 1
- Couronne : 1

• Préparation de la crème à l'orange
Prélevez le zeste de l'orange et pressez le jus. Dans un bol, mélangez le sucre avec la Maïzena. Ajoutez l'œuf, le jus d'orange ainsi que le zeste et fouettez vigoureusement. Versez dans une casserole sur feu moyen et faites cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe. Transvasez dans un contenant et filmez au contact. Réservez au frais jusqu'à utilisation.

• Préparation de la crème d'amande
Mettez le beurre mou dans un bol avec les zestes de la moitié du citron jaune et de la moitié du citron vert. Travaillez à la fourchette (ou au robot) afin d'obtenir un beurre «pommade». Ajoutez le sucre et mélangez. Incorporez la poudre d'amandes puis les œufs en mélangeant. Rajoutez la farine et l'alcool (optionnel). Incorporez 100g de votre crème à l'orange refroidie additionnée du mascarpone.

• Montage
Étalez la première pâte feuilletée sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Étalez la crème sur la pâte en conservant au moins 3cm entre le bord de la pâte et la crème (afin de pouvoir souder les 2 pâtes feuilletées ensemble) et n'oubliez pas de déposer la fève!
Cassez le dernier œuf dans un bol, fouettez-le, puis dorez la bordure de la pâte feuilletée à l'aide d'un pinceau. Recouvrez avec la 2ème pâte. Appuyez sur le rebord de votre galette afin de souder les pâtes ensemble. Découpez l'excédent de bordure. Dorez la galette à l'œuf.

• Repos & Cuisson
Glissez au frais 30 minutes. Préchauffez votre four à 200°C. Au bout des 30 minutes de repos, décidez le dessus de la galette à l'aide d'une fourchette (stries, courbes ou tout autre motif). Dorez de nouveau à l'œuf et glissez au four 25 minutes. Au terme des 25 minutes, à l'aide d'un pinceau, badigeonnez votre galette avec le sirop de sucre de canne. Remettez au four 5 minutes. Laissez reposer 15 minutes avant dégustation.



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION DU CAVISTE DOMAINE OLIVIER CIDRE FERMIER

CIDRE FERMIER BRUT

Notes fraîches, gourmandes de pommes vertes, belle allonge franche et droite.

Pourquoi cette alliance ?

Ses bulles fines, sa fraîcheur et ses arômes fruités feront de ce cidre, la boisson idéale pour accompagner votre galette.

Astuce du chef

Ajoutez quelques dés d'agrumes confits pour rehausser les saveurs.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur recettes.nicolas.com