

Galette à la Cacahuète
Pour 6 galettes de 8 personnes



1. **FEUILLETAGE INVERSÉ AU CARAMEL**

Beurre Manié

500 g de farine
1300 g de beurre de tourage

Détrempe

1200 g de farine
600 g d'eau
40 g de sel
100 g de beurre pommade

Pâte caramel

250 g de farine
125 g d'eau
10 g de **Pâte aromatique de caramel Sébalcé**

Tourage

Malaxer le beurre et la farine pour obtenir un beurre manié. Aplatir la pâte, la couvrir puis la laisser reposer au réfrigérateur au minimum deux heures.

Fraser les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène mais sans pétrir. Couvrir puis laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins deux heures.

Pétrir les ingrédients en une pâte lisse et homogène. Couvrir puis laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins deux heures.

Etaler le beurre manié sur 2 cm d'épaisseur en un rectangle environ deux fois plus long que large. Etaler la détrempe en un carré de même dimension que la largeur du beurre manié.

Déposer la détrempe au milieu du beurre manié puis rabattre les côtés sur la détrempe afin de la recouvrir entièrement. Donner 2 premiers tours simple puis laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins deux heures. Donner 2 tours supplémentaires puis laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins deux heures. Donner un dernier tour puis laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins deux heures. Diviser la pâte en deux. Etaler un des pâtons sur 4 mm d'épaisseur puis mouiller la surface au pinceau, étaler la pâte caramel sur 1,5 mm d'épaisseur puis la déposer sur la pâte feuillettée en s'assurant de ne pas créer de bulles d'air entre les deux pâtes. Continuer d'étaler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur puis laisser reposer au réfrigérateur sur plaques intercalées de papier cuisson. Etaler le second pâton sur 2,5 mm d'épaisseur puis reposer au réfrigérateur

2. **CRÈME PÂTISSIÈRE (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT)**

1 L de lait
80 à 100 g de **Crème Pâtissière à chaud ancé**
100 g d'œufs
200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

3. **FRANGIPANE CACAHUÈTE**

260 g de beurre pommade
375 g de sucre
375 g d'amandes en poudre blanche
180 g de **Pâte de Cacahuète d'Argentine Sébalcé**
375 g d'œufs
375 g de crème pâtissière

Au batteur, à l'aide de la feuille, battre à grande vitesse, le beurre, le sucre, les amandes, la pâte de cacahuète et les œufs, ces derniers devant être incorporés petit à petit. Une fois le mélange émulsionné, incorporer la crème pâtissière.

4. **SIROP DE FINITION**

200 g d'eau

200 g de sucre

Dans une casserole, mélanger l'eau et le sucre puis porter à ébullition avant de laisser refroidir.

5. **MONTAGE ET FINITION**

Détailler des fonds de pâte feuillettée de 24 cm de diamètre et de 2,5 mm d'épaisseur puis les déposer sur des plaques recouvertes de papier cuisson. Dorer les bords puis dresser en spirale de la frangipane cacahuète jusqu'à environ 3 cm des bords. Placer les fèves. Recouvrir d'un disque de feuillettage caramel puis bien souder les bords en prenant soin de ne pas faire ressortir la frangipane. Réaliser des scarifications en entaillant légèrement la pâte à l'aide d'un couteau d'office. Ne pas doré le dessus avant cuisson. Cuire à 160°C environ 45 min. Dès la sortie du four, badigeonner les galettes avec le sirop pour un effet brillant.