

Galette Frangipane Tonka & Abricot

Recette pour 14 galettes de 24 cm de Ø (pour 7 personnes)



1. **PÂTE FEUILLETÉE (RECETTE DE BASE POUR 1000 G DE FARINE)**

1000 g de farine
750 g de beurre
20 g de sel
500 g d'eau environ

Pétrir sans corser, la farine, 100 g de beurre coupé en dés (prélevés sur les 750 g) le sel et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer la pâte et la faire reposer 30 min au réfrigérateur. Étaler la détrempe en une forme rectangulaire de 2 cm d'épaisseur. Pour le tourage, le beurre doit idéalement avoir la même consistance que la détrempe. Étaler le restant de beurre en une forme carrée de 2 cm d'épaisseur faisant la moitié de la taille de la détrempe. Placer le beurre au centre de la détrempe puis replier les bords pour couvrir le beurre. Donner deux premiers tours en étalant le pâton en un rectangle de 8 mm d'épaisseur puis replier la pâte sur elle-même en trois parties égales. Pivoter le pâton d'un quart de tour puis renouveler l'opération. Faire reposer la pâte filmée au réfrigérateur pendant 30 min. Donner deux tours supplémentaires en procédant comme les deux premiers puis laisser à nouveau reposer 30 min. Donner un dernier tour. Etaler la pâte feuilletée sur 2,5 mm d'épaisseur puis détailler les fonds de 20 cm de Ø. Laisser reposer 30 min au réfrigérateur.

2. **CRÈME PÂTISSIÈRE (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT OU D'EAU)**

1 L de lait
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel de votre choix
100 g d'oeufs
150 à 200 g de sucre

OU

400 g de Crème Pâtissière à froid Premium ancel
1 L d'eau froide

Crème pâtissière à chaud : Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

OU

Crème pâtissière à froid : Battre la préparation pour crème pâtissière et l'eau à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène. La crème s'utilise de suite, sans temps de repos.

3. **FRANGIPANE À LA FÈVE DE TONKA**

200 g de sucre
250 g de poudre d'amandes
250 g de beurre pommade
250 g d'oeufs tempérés
60 g d'Arôme Naturel de Fèves de Tonka Sébaldé
350 g de crème pâtissière

Au batteur, à l'aide de la feuille, battre le sucre, la poudre d'amandes, le beurre, les oeufs et l'arôme naturel pendant environ 5 min à grande vitesse puis incorporer la crème pâtissière.

4. **FOURRAGE ABRICOT**

600 g de Fourrage Abricot Sélection ancel

5. **SIROP**

100 g d'eau
100 g de sucre

Dans une casserole, faire bouillir l'eau et le sucre puis réserver.

6. **MONTAGE ET FINITION**

Sur des plaques recouvertes de papier cuisson, déposer les fonds de feuilletage et dorer les contours au pinceau. A l'aide d'une spatule, répartir le fourrage abricot sur les fonds, en partant du centre jusqu'à 2 cm du bord de la pâte. A l'aide d'une poche, répartir la frangipane à la fève de Tonka sur le fourrage abricot. Placer les fèves. Recouvrir les galettes avec les fonds de feuilletage restants. Souder les bords puis retourner les galettes. Chiqueter puis dorer les galettes. A l'aide de la pointe d'un couteau, réaliser des incisions légères au couteau d'office puis cuire environ 30 min à 180°C en four ventilé ou environ 40 min à 200°C en four à sole. A la sortie du four, napper de sirop le dessus des galettes.