

Galette Pomme Tatin & Yuzu

Pour 14 galettes de 20 cm de Ø (pour 6 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'œufs
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. **CRÈME DIPLOMATE AU YUZU**

600 g de crème pâtissière
40 g d'Arôme Naturel de Yuzu Sébalcé
40 g de Gélatine Bovine Instantanée en poudre Sébalcé
300 g de crème chantilly

Chauffer très légèrement la crème pâtissière pour atteindre une température ambiante (au moins 20°C). Ajouter l'arôme naturel puis la gélatine en fouettant vigoureusement. Incorporer progressivement la crème chantilly.

4. **FOURRAGE POMME TATIN**

880 g de Fourrage Pomme en Morceaux Façon Tatin ancel

5. **MONTAGE ET FINITION**

Dorer le dessus de quatre fonds de pâte feuilletée puis réaliser des incisions décoratives au couteau d'office. Sur le pourtour, parsemer des grains de sucre et des amandes effilées. Cuire les huit fonds de pâte feuilletée environ 30 min à 180°C en four à sole et 170°C en four ventilé. Après refroidissement, à l'aide d'un cercle de 12 cm de Ø, déposer 220 g de fourrage pomme Tatin au centre de chaque fond non doré. A l'aide d'une poche à douille St Honoré, dresser la crème diplomate au yuzu autour du fourrage pomme. Placer les fèves puis recouvrir avec les fonds de pâte feuilletée restants.