

Galette Fruits Rouges-Frangipane
Pour 3 galettes carrées



1. **PÂTE FEUILLETÉE (RECETTE DE BASE POUR 100 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. Etaler 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. Etaler 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 minutes. 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 mm d'épaisseur puis détailler les fonds carrés de 20 cm. Laisser reposer 30 min au réfrigérateur.

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

1 L de lait

80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancien de votre choix

100 g d'oeufs

150 à 200 g de sucre

OU

400 g de Crème Pâtissière à froid ancien de votre choix

1 L d'eau froide

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

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

125 g de sucre

125 g de poudre d'amandes blanches

125 g de beurre pommade

125 g d'oeufs tempérés

200 g de crème pâtissière

Au batteur, à l'aide de la feuille, battre tous les ingrédients pendant environ 5 min à grande vitesse.

4. FOURRAGE FRUITS ROUGES

420 g de Fourrage Fruits Rouges ancien

5. SIROP

50 g d'eau

50 g de sucre

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

6. MONTAGE ET FINITION

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, déposer les fonds de feuilletage et dorer les contours

au pinceau. A l'aide d'une poche à douille, répartir la frangipane en spirale dans chaque fond, en partant du centre jusqu'à environ 3 cm du bord de la pâte. Ajouter le fourrage fruits rouges. Placer les fèves. Recouvrir les galettes avec les fonds de pâte restants puis appuyer sur les bords pour les sceller. Chiquer les bords avec un couteau d'office puis doré le dessus. A l'aide de la pointe d'un couteau, piquer les galettes à trois endroits puis dessiner un quadrillage en incisant très légèrement la pâte. Cuire à 180°C environ 30 min en four ventilé ou à 200°C environ 35 min en four à sole. Badigeonner le dessus des galettes avec le sirop dès la sortie du four.