Galette Poire Belle-Hélène
Pour !8 galettes de 8 personnes soit environ 24 cm de ø



1. ***BEURRE MANIÉ***

1000 g de farine
150 g de cacao en poudre
2600 g de beurre de tourage

Malaxer le beurre, le cacao et la farine pour obtenir un beurre manié. Aplatir la pâte, la couvrir puis la laisser reposer au réfrigérateur au minimum 2 heures.

2. ***DÉTREMPE***

2400 g de farine
50 g de cacao en poudre
1200 g d'eau
60 g de sel
200 g de beurre pommade

Fraser les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène mais sans pétrir. Couvrir puis laisser

reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

3. ***TOURAGE***

   Étaler le beurre manié sur 2 cm d'épaisseur en un rectangle environ deux fois plus long que large. Étaler 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 2 heures.

   Donner 2 derniers tours puis laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Étaler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur puis détailler des fonds de 24 cm de ø puis les laisser reposer au réfrigérateur.

4. ***CRÈME PÂTISSIÈRE***

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

   OU

   400 g de **Crème Pâtissière à froid ancel de votre choix**
   1 L d'eau froide

   Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle.

5. ***FRANGIPANE À LA VANILLE BOURBON***

   250 g de beurre pommade
   250 g de sucre
   250 g d'amandes blanches en poudre
   40 g d'**Extrait de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
   250 g d'œufs
   400 g de crème pâtissière

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

6. ***FOURRAGE POIRE FAÇON TATIN***

2000 g de **Fourrage Poire Façon Tatin ancel**

7. ***SIROP DE FINITION***

200 g d’eau
200 g de sucre

Porter à ébullition l’eau et le sucre, puis laisser refroidir.

8. ***MONTAGE & FINITION***

Détailler des fonds de pâte feuilletée de 24 cm de Ø et de 2,5 mm d’épaisseur puis les déposer sur des plaques recouvertes de papier cuisson. Dorer les bords puis déposer le fourrage poire façon tatin en l’étalant uniformément jusqu’à 3 cm des bords.

Placer les fèves. Dresser en spirale la frangipane vanille sur le fourrage puis recouvrir d’un deuxième disque de feuilletage. Bien souder les bords en prenant soin de ne pas faire ressortir la garniture. Dorer puis décorer de dessins en entaillant légèrement la pâte à l’aide d’un couteau d’office.

Cuire environ 40 minutes à 170°C. Dès la sortie du four, badigeonner les galettes avec le sirop.