



Recette réalisée par
ÉTIENNE CULOT
Chef pâtissier

GALETTE DES ROIS AMANDE ET VANILLE DE LA RÉUNION

« La galette, l'indispensable de l'épiphanie, est aussi mon gâteau d'anniversaire, né en janvier. J'adore les fruits secs associé à la vanille bio de la Réunion qui donne de la rondeur à la galette. »

Recette pour 8 personnes

Feilletage

- Beurre manié
- Farine T55 680 gr
- Beurre 1690 gr

Procédé :

Mélanger le beurre et la farine puis étaler en carré.
Laisser reposer au froid 1 nuit.
Mélanger tous les éléments de la détrempe jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et lisse.
Laisser reposer 1 nuit.
Étaler en carré, puis enchâsser la détrempe dans le beurre Manié.
Réaliser 2 tours doubles et 1 tour simple.
Laisser 1 nuit de repos entre chaque tour.
Étaler à 2 mm.
Détailler des ronds de 200.
Passer au sirop le côté plat de la galette et le saupoudrer de cassonade. Puis poser le côté cassonade sur la plaque.
Cuire à 180 degrés pendant 30 minutes.

Détrempe

- Farine T55 1572 gr
- Sel 6 gr
- Beurre 505 gr
- Vinaigre 15 gr
- Eau 636 gr

Crème d'amandes crunchy :

- Beurre 250 gr
- Œuf 250 gr
- Poudre d'amande brute 250 gr
- Sucre 250 gr
- Amandes entières 120 gr

Procédé :

Mélanger tous les ingrédients.
Peser dans un cercle de 160, 240 g de crème d'amandes crunchy.

Sirop vanille :

- Sucre 250 gr
- Sucre 100 gr
- Gousse de Vanille bio de la Réunion épuisée 1 pièce

Procédé :

Faire chauffer l'eau, le sucre et la vanille.
Laisser le tout infuser.

Montage de la galette :

Détailler des ronds de 200 cm et les étaler à 1,5 mm. (2 par galette).
Disposer l'insert de crème de 160 cm.
Ajouter la fève.
Congeler.