

Galette chocolat-crème de marrons

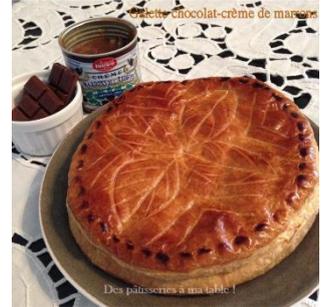
Difficulté : 

Nombre de personnes : 6-8

Temps de préparation : 30 mn (sans la pâte feuilletée maison !)

Temps de cuisson : 45 mn

Diamètre des disques : 24 et 25cm



I-Pâte feuilletée

2 rouleaux de pâte feuilletée ou

Faire vous-même la pâte feuilletée inversée. A préparer la veille !

1 jaune d'œuf pour la dorure

II- Crème d'amande au chocolat et crème de marrons

- 83g de beurre doux pommade
- 30g de sucre semoule
- 40g de poudre d'amande + 40g de poudre de noisettes
- 50g d'œuf (1 œuf)
- 5g de fécule
- 83g de chocolat au lait
- 120g de crème de marrons

1. Faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes le chocolat. Laissez tiédir.
2. Crémez à la maryse le beurre et le sucre. *(Ne pas utiliser le fouet pour éviter d'incorporer de l'air).*
3. Ajoutez la poudre d'amande, la poudre de noisettes, la fécule, les œufs. Mélangez.
4. Ajoutez la crème de marrons et le chocolat fondu. Mélangez. *(Ne travaillez pas trop la pâte pour éviter qu'elle ne gonfle à la cuisson).*
5. Mettre le mélange dans une poche munie d'une douille lisse de 10-12mm. *(Évitez de mettre le mélange au frais sinon il durcit).*



Montage

1. Préchauffez le four à 180°C - four statique.
2. Si vous avez fait votre pâte vous-même : Farinez votre plan de travail, étalez la pâte sur 5-6mm d'épaisseur, soulevez-la en faisant des vagues pour la détendre et éviter qu'elle se rétracte à la découpe.



3. Lissez-la au rouleau assez finement sur 2-3mm.
4. Faire 2 disques : un de 24cm et un autre de 25cm : Marquez légèrement la taille des disques de pâte avec un cercle de pâtisserie du diamètre choisi et découpez à l'extérieur du cercle. Attention le disque qui servira pour le dessus doit avoir 1 cm de diamètre en plus afin de bien recouvrir la garniture.



5. Piquez sans trop appuyer les 2 disques à la fourchette. Pour le disque du dessus la partie piquée se mettra à l'intérieur.



Bien garder les deux disques dans le même sens, sans les faire pivoter.

6. Déposez un disque sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Mettre au frais le 2 eme disque en attendant de l'utiliser.
7. Humidifiez au pinceau et à l'eau froide le bord du disque sur une largeur de 2cm.



8. Garnir le 1er fond de pâte avec la crème en spirale en partant du centre et jusqu'à 2 cm du bord. Vous pouvez lisser la crème à la spatule pour une meilleure répartition si besoin.
9. Mettre la ou les fève(s) **près des bords**. (J'en mets plusieurs pour éviter les disputes entre enfants !!)



10. Sortez le 2eme disque de pâte du réfrigérateur et pliez-le en 2.
11. Déposez-le délicatement sur le premier disque en superposant bien les bords, puis dépliez-le pour recouvrir le reste de la galette.



12. Appuyez avec les doigts sur les bords afin de souder les 2 disques.



13. Retournez la galette pour travailler sur une surface lisse et donc plus facile à décorer.
14. Chiquetez les bords en les soulevant à l'aide de la pointe d'un petit couteau placé à l'envers et en biais tous les centimètres sur une largeur de 1cm tout en appuyant sur la pâte avec l'index et en tournant la plaque sur le plan de travail.
15. Dorez la galette avec le jaune d'œuf battu en omelette et dilué avec 1 c à s d'eau.
16. Avec la lame d'un couteau, tracez de jolis motifs. Surtout ne pas trouser la pâte.
17. Percez un petit trou au centre de la galette afin de laisser la vapeur s'échapper.



18. Remettre 30 min au réfrigérateur.



19. Déposez sur une grille de four et enfournez pour 45 min.
20. Sortez la galette du four, poudrez-la légèrement de sucre glace, montez la température de votre four à 230°C et enfournez pour 2 min pour parfaire le glaçage.
21. Laissez refroidir sur une grille à la sortie du four.



Une galette se conserve 24h. Elle se consomme à température ambiante, elle est encore meilleure légèrement tiédie.

Vous pouvez la congeler prête à cuire et l'enfourner ensuite sans décongélation préalable.

