

# Galette des rois

à l'Amande et Clémentine

**Pour une galette de 22 cm de diamètre (environ 8 personnes)**

**Préparation : 30 minutes**

**Repos : 30 minutes**

**Cuisson : 1 heure (cuisson galette) + 3 à 4 minutes (curd à la clémentine) + 1h30 (zeste)**

- 2 pâtes feuilletées du commerce ou 2 disques (environ 500 g) de pâte feuilletée inversée de 22 cm de diamètre

**Garniture :**

**Crème à la clémentine (façon curd) :**

- 5 à 6 clémentines (de Corse si vous utilisez le zeste)
- 25 g de Maïzena
- 2 jaunes d'œufs (gros calibre)
- 60 g de sucre
- 1 c à soupe de Grand-Marnier (facultatif)
- 1 c à café de zeste de clémentine séché ou zeste non traité (facultatif)

**Crème d'amandes :**

- 45 g de beurre pommade
- 40 g de sucre
- 1 œuf (gros calibre)
- 70 g de poudre d'amandes

**Finition :**

- Sucre perlé
- 1 jaune d'œuf
- 2 c à soupe de sirop de sucre (facultatif)

**Préparez les zestes de clémentines séchés (étape facultative) :** Vous pouvez les préparer longtemps à l'avance dès que vous avez de bonnes clémentines de Corse sous la main. Lavez les clémentines. Prélevez avec un économe le zeste de clémentine. Ébouillantez les zestes (si vous êtes sûrs de la provenance de la clémentine vous pouvez éviter cette étape). Séchez sur du papier absorbant. Placez les zestes sur une plaque à pâtisserie et glissez au four (sole + voûte) pour 1h30 à 80° C. Le temps et le thermostat dépendent du four de chacun. Laissez refroidir. Mixez les zestes finement. Réservez dans un petit pot en verre. Vous pouvez garder cette poudre de zeste de clémentines plusieurs mois dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité. *Vous pourrez en parfumer vos sucres ou l'incorporer dans des gâteaux, cakes, pâte à crêpes ou des recettes salées.*

***Avant de commencer la recette, prévoyez de sortir vos ingrédients du réfrigérateur, notamment le beurre pour la crème d'amandes.***

**Préparez la crème à la clémentine :** Prévoyez un plat assez large et réservez au réfrigérateur ou au congélateur (attention, tous les plats ne vont pas au congélateur). *Cela vous évitera d'utiliser des glaçons lors du refroidissement de la crème.*

Pelez à vif les clémentines. Récupérez les suprêmes de clémentine à l'aide d'un petit couteau. Placez les suprêmes dans le bol du mixeur et le jus obtenu. Vous devez peser pour obtenir au total **300 g** de pulpe et jus. Mixez jusqu'à obtenir un jus épais. Prélevez la valeur de 3 c à soupe de jus et mélangez avec la Maïzena. Réservez. Versez le reste du jus dans une casserole. Ajoutez la poudre de zeste de clémentines. Portez à ébullition.

Dans un autre saladier ou cul de poule, fouettez les jaunes d'œufs. Ajoutez le sucre tout en mélangeant. Fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le mélange Maïzena/jus. Mélangez au fouet. Versez le jus bouillant en 2 fois tout en mélangeant. Transvasez dans la casserole. Laissez cuire sur le feu moyen, sans cesser de mélanger, jusqu'à épaississement de la crème. Hors du feu, ajoutez le Grand-Marnier.

Débarrassez la crème dans le plat que vous avez réservé au réfrigérateur ou congélateur. Filmez la crème au contact avec un film alimentaire. Dès que la crème est suffisamment refroidie, réservez-la au réfrigérateur.

Vous utiliserez **230 g** de cette crème dans cette recette.

*Attention, cette crème ne se conserve pas plus de 24 heures telle quelle. Si elle est recuite, elle se conserve très bien, notamment dans la galette. Utilisez éventuellement le reste dans des verrines ou pour garnir une génoise que vous mangerez le jour même ou le lendemain (pas plus tard).*

Préparez la crème d'amandes : Placez le beurre mou dans un cul de poule. *Si votre beurre n'est pas assez mou, réchauffez 4 à 5 secondes (pas plus) au micro-onde.*

Fouettez le beurre avec le sucre afin d'obtenir une crème homogène. Incorporez l'œuf. *Ne faites pas comme moi, j'ai cassé mon œuf directement. Mélangez votre œuf avant de l'ajouter au mélange beurre/sucre pour limiter le temps de mélange. Si vous mélangez trop longtemps votre crème, le beurre risque de se dissocier.*

Ajoutez la poudre d'amandes et mélanger sans fouetter pour éviter d'incorporer trop d'air qui fera gonfler votre galette.

*Si vous ne l'utilisez pas immédiatement, réservez au réfrigérateur dans un récipient fermé. Si vous n'utilisez pas toute cette crème, congelez le reste.*

Vous aurez besoin de **150 g** de crème d'amandes pour cette recette.

Préparez vos abaisses de pâtes : Sortez votre pâte environ 15 à 20 minutes avant de l'utiliser. Abaissez la pâte feuilletée à 0,5 cm maximum d'épaisseur. Réservez-la de nouveau au réfrigérateur 20 minutes minimum. *A chaque fois que vous travaillez la pâte, il faut la stabiliser au réfrigérateur pour éviter qu'elle se rétracte.*

Découpez deux disques de pâtes feuilletée à l'aide d'un cercle de 22 cm de diamètre. Réservez de nouveau au réfrigérateur 15 à 20 minutes.

Montage : Mélangez 230 g de crème d'amandes avec 150 g de crème à la clémentine bien froide. *Il est préférable de faire ce mélange juste avant de l'utiliser.*

Répartissez la crème amandes/clémentine, sur le premier disque de pâte feuilletée, soit à l'aide d'une poche à douille ou à la spatule, en laissant un bord libre de 2 cm. Badigeonnez le bord libre avec un pinceau imbibé d'eau. Placez la fève. *Évitez le milieu, sinon personne n'aura la fève.* Recouvrez avec le 2ème disque de pâte feuilletée en soudant le bord libre. A l'aide du plat d'un couteau ou autre, chiquetez en appuyant avec l'index et en poussant avec le plat du couteau pour bien souder le bord. Retournez la galette en positionnant une feuille de papier sulfurisé sur le dessus. *Si la pâte a ramolli, replacez au réfrigérateur quelques minutes. Cette étape est facultative mais elle permet d'avoir une surface de galette bien régulière après cuisson.*

Faites le décor de votre choix à l'aide un couteau pointu sans percer la pâte. Badigeonnez la surface avec le jaune d'œuf battu.

Placez de nouveau au réfrigérateur le temps du préchauffage du four à 200° C en chaleur tournante.

Badigeonnez de nouveau la surface avec le reste de jaune d'œuf. Parsemez le pourtour de sucre perlé. Faites 3 entailles sur la pâte pour laisser échapper la vapeur.

Cuisson : Glissez au four pour 5 minutes à 200° C, puis 25 minutes à 180° C puis 30 minutes à 160° C. 10 minutes avant la fin de la cuisson, badigeonnez la surface de la galette avec le sirop de sucre qui va donner de la brillance à votre galette.