



La galette à la pistache et au citron

Recette pour 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 25 min.

Ingrédients

Pâtes feuilletées : 2
Pistaches vertes : 150 g
Jaunes d'oeufs : 3 + 1 (*ce dernier pour la dorure*)
Pâte de pistache : 10 g
Sucre en poudre : 75 g
Vanille pure en poudre : 1 c. à s.
Citron jaune, bio : 1
Beurre : 25 g, mou
Sucre glace : 5 c. à s.

Matériel

une balance ménagère
une plaque à pâtisserie
du papier sulfurisé
une grande jatte
un fouet
un couteau pointu
une petite jatte
un pinceau alimentaire



Une fève ! Ou un bonbon, une praline rose, une pièce...

Réalisation >

1. Sortez les pâtes feuilletées du froid.
2. Mixer les pistaches vertes en une poudre ultra fine.

Réalisation > la crème de pistaches au citron

3. Pendant ce temps, fouetter les 3 premiers jaunes d'oeufs avec la pâte de pistache et le sucre en poudre jusqu'à obtenir une crème lisse. Ajouter la vanille en poudre et incorporer le beurre mou coupé en petits cubes. Bien mélanger le tout.
4. Prélever le zeste du citron bio et le jus. Les intégrer à la crème de pistache.
5. Incorporer la poudre de pistaches à la crème, et veiller à ce qu'il n'y ait pas de formation de grumeaux en mélangeant.
6. Etaler la/les pâte(s) feuilletée(s) sur un plan fariné et découper deux disques d'environ 25 cm de diamètre.
- pour réaliser des disques parfaits, n'hésitez pas à prendre une assiette comme gabarit et à en faire le tour avec un couteau bien pointu pour découper la pâte -
7. Déposer un premier disque de pâte sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Etaler dessus la frangipane en veillant à ne pas en mettre à partir d'environ 2 cm des bords.
8. Placer une fève ou un bonbon ou une praline rose dans la frangipane.
- attention, pensez à cacher quelque chose d'assez gros pour ne pas qu'une personne l'avale tout rond ou une

gourmandise qui ne fondra pas en cuisant ! J'ai opté cette fois pour une pièce de monnaie, comme dans la tradition. -

9. Déposer le second disque de pâte sur le tout. Dessiner des rainures au couteau sur la pâte supérieure afin que la vapeur s'échappe et que la pâte ne gonfle pas exagérément durant la cuisson.

- disposer éventuellement des chutes de pâte sur le dessus pour décorer -

11. Préchauffer le four à 190°C. Mélanger le quatrième jaune d'œuf à une cuillerée d'eau, et nappez-en toute la surface de la galette au pinceau.

- c'est ce qui va offrir une jolie dorure à votre galette des rois -

Réalisation > la cuisson

12. Enfournier la plaque pour 25 minutes.

13. Dès la fin de la cuisson, saupoudrer avec légèreté votre galette de sucre glace et la remettre au four éteint durant 5 minutes.

- c'est ce qui va la rendre brillante -

14. Laisser tiédir et se régaler !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com