



Ma galette des rois mirabelles amandes

Recette pour 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 40 min.

Ingrédients

Pâtes feuilletées : 2
Poudre d'amandes : 200 g
Mirabelles surgelées : 600 g
Beurre : 20 g, mou
Vanille pure en poudre : 1 c. à c.
Sucre en poudre : 50 g
Jaune d'oeuf : 1 (pour la dorure)
Sucre glace : 5 c. à s.

*Une fève ! Ou un bonbon, une praline rose...
Eventuellement poudre d'or*

Matériel

une plaque à pâtisserie
du papier sulfurisé
un mixeur
un couteau pointu
un pinceau alimentaire
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Sortez les pâtes feuilletées du froid. Préchauffer le four à 190°C.
2. Disposer du papier sulfurisé sur la plaque et déposer la poudre d'amandes, en l'étalant le plus possible. Enfourner pour 10 minutes, et mélanger un peu la poudre en milieu de cuisson afin que la coloration soit uniforme.
3. Pendant ce temps, faire compoter les oreillons de mirabelles dans la noisette de beurre pendant environ 10 minutes à couvert. Ajouter la vanille et le sucre en poudre et poursuivre la cuisson 5 minutes en retournant régulièrement. Mixer le tout pour obtenir une pâte lisse.
4. Incorporer la poudre d'amandes torréfiée tiédie à la compotée, et veiller à ce qu'il n'y ait pas de formation de grumeaux en mélangeant.
5. Etaler la/les pâte(s) feuilletée(s) sur un plan fariné et découper deux disques d'environ 27 cm de diamètre. Utiliser les chutes pour confectionner des petits sujets, ou comme moi des étoiles.
- 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, mes assiettes Ikea mesurent 27 cm de diamètre -
- ces petits sujets peuvent être réalisés à la main avec un couteau pointu ou des emporte-pièces -
6. Déposer un premier disque de pâte sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Etaler dessus la compotée de mirabelles aux amandes en veillant à ne pas en mettre à partir d'environ 2 cm des bords.
7. 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'opte souvent pour une praline rose afin de rester dans l'amande. -

8. Déposer le second disque de pâte sur le tout et le souder sur le pourtour avec de l'eau. 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 les petits sujets de pâte que vous aurez confectionnés dans les chutes.

9. Préchauffer le four à 190°C. Mélanger le jaune d'oeuf 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 -

10. Enfourner la plaque pour 25 minutes.

11. 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 -

12. Laisser tiédir et se régaler !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com