

Galette des rois Tradition à la française

<p>Type de recette : Gâteau traditionnel</p>	
Ingrédients : pour 8 parts	Matériel :
<p><u>Pour les préparations :</u> <u>Crèmeux à la clémentine</u> Clémentines (4-6) : 100 ml de jus + zeste Œufs : 2 Sucre : 100 g Maïzena : 2 cuillères à café</p> <p><u>Crème pâtissière</u> Sucre : 40 g Œufs : 2 jaunes Farine : 20 g Maïzena : 15 g Lait : 250 ml</p> <p><u>Pour le montage de la galette</u> Deux disques de pâte feuilletée Un œuf 1 cuillère à soupe d'eau 1 pincée de sel Fève (ou deux) Couronne</p> <p><i>On peut remplacer les clémentines par une orange ou des citrons (2 pour une galette 4 pers, soit 50 ml et un zest)</i></p>	<p>Gants Couteau, Fourchette, Cuillère Passoire pour tamiser la farine Presse agrumes Balance Bols Ramequins Saladiers Fouet Point de chauffe Casseroles Cuillère en bois Pinceau Papier sulfurisé (+ stylo)</p> <p>Gabarit en carton de 25 cm</p>
Temps de préparation :	Temps de cuisson :
<p>Préparation : 60 minutes Montage : 20 minutes Temps de cuisson : 45-60 minutes</p>	
Techniques attendues :	Difficultés :
<p>Réaliser un crèmeux Réaliser une crème pâtissière</p> <p>Montage de la galette Décorer la galette</p>	<p>Peser des ingrédients Réaliser un crèmeux Réaliser une crème pâtissière Assembler les disques de pâte feuilletée Décorer la galette</p>

<p align="center"><u>Préparation 1</u> Crèmeux (clémentine, citron ou orange)</p>	<p align="center"><u>Préparation 2</u> Crème pâtissière</p>
<p><u>RÉALISEZ LE CRÉMEUX A LA CLEMENTINE</u></p> <p>Pesez les ingrédients.</p> <p>Pressez les clémentines, réservez le jus.</p> <p>Râpez le zeste d'une clémentine. Réservez.</p> <p>Dans une casserole, mélangez tous les ingrédients.</p> <p>Mettez d'abord les œufs, fouettez.</p> <p>Ajoutez le sucre et mélangez.</p> <p>Puis la maïzena et mélangez.</p> <p>Ajoutez enfin les zestes de clémentine très fin (idéalement avec une râpe) et le jus de clémentine.</p> <p>Faites chauffer à feu vif <u>en mélangeant constamment</u> à l'aide d'une cuillère de bois. La préparation va peu à peu s'épaissir. Stoppez lorsque la consistance est bien crémeuse.</p> <p>Versez dans un récipient, filmez au contact et mettez au frais.</p>	<p><u>RÉALISEZ LA CRÈME PÂTISSIÈRE</u></p> <p>Pesez les ingrédients.</p> <p>Tamisez la farine et maïzena.</p> <p>Clarifiez les œufs.</p> <p>Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.</p> <p>Ajoutez la farine et la maïzena et mélangez à nouveau.</p> <p>Faites chauffer le lait. Dès qu'il bout, versez <u>progressivement</u> le lait dans le saladier contenant le mélange œuf sucre farine maïzena en mélangeant <u>constamment</u> avec une cuillère de bois.</p> <p><u>Reversez</u> la préparation dans la casserole et remettez sur <u>feu moyen</u>. Remuez <u>sans cesse</u> jusqu'à épaississement de la crème pâtissière.</p> <p>Réservez dans un récipient (ou laissez dans la casserole), filmez au contact et mettez au frais.</p>
<p><u>MONTEZ LA GALETTE</u></p> <p>Préchauffez le four à 170°C.</p> <p>Étalez la pâte sur le plan de travail, puis partagez-la en 2 parties égales. À l'aide du gabarit, tracez les deux disques de pâte.</p> <p>Retirez 1/2 centimètre tout autour pour qu'il soit plus petit que le deuxième disque de pâte. (pas obligé)</p> <p>Dans un petit bol, préparez la dorure. Battez l'œuf, ajoutez 1 petite c. à soupe d'eau et une pincée de sel. Badigeonnez de dorure sur 2 à 3 cm tout autour de la pâte feuilletée (disque du dessous) (ou tout le disque de pâte pour les petits formats)</p>	<p>Bien mélangez le crèmeux à la clémentine et la crème pâtissière, puis garnissez l'intérieur de la pâte feuilletée avec cette préparation, en gardant la bande extérieure de 2 à 3 cm recouvert de dorure sans garniture.</p> <p>N'oubliez pas de déposer la ou les fèves !</p> <p>Disposez le second disque de pâte feuilletée par dessus. Avec le volume de la garniture, les deux pâtes doivent être bord à bord. Appuyez sur les 2 cm de largeur tout autour pour sceller les deux pâtes et donnez des petits coups de couteau sur la tranche des deux pâtes.</p> <p>Faites le motif de votre souhait sur le dessus de la pâte, puis recouvrez l'ensemble de la galette avec la dorure. Faites un ou plusieurs petits trous.</p> <p>Faites cuire 45 à 50 min à 170°C.</p>