

GALETTE DEMI-FEUILLETÉE AUX FRUITS SECS ET CHOCOLAT



Pour ce week-end, je vous propose une galette des rois à ma façon. C'est à dire avec une pâte demi feuilletée aux petits suisses, plus facile et plus légère que la vrai pâte feuilleté, et une crème d'amande moins riche et moins sucrée. J'ajoute ensuite (ou pas) quelques petits plus selon mon humeur pour faire varier les bonheurs !

Pour 2 pâtes 1/2 feuilleté aux petits suisses

360 g de petits suisses (environ 6 petits suisses (40%)
360 g de farine
180 g de beurre en morceaux
1/2 c à café de sel fin

Travailler tous les ingrédients au Thermomix 10 à 15 sec vit 6 (la pâte ne doit pas être homogène, mais former des petites boulettes)

Faire une boule et **entreposer la pâte une heure minimum au réfrigérateur avant de l'utiliser.**

Pour la garniture

150 g de poudre d'amande (à la noisette c'est pas mal non plus !)
80 g de sucre
80 g de beurre
1 œuf battu (en conserver un peu pour dorer la galette)
Pour plus de moelleux : 100 à 150 g de crème dessert ou de crème pâtissière maison !
1 fève ou plus !!!

Petit plus :

50 g de pépites de chocolat
5 abricots secs et 5 figues

Peser dans le bol amande + beurre + sucre + œuf + crème

Et mélanger vitesse 6.

Ajouter les fruits secs en morceaux et les pépites de chocolat

Et mélanger à vitesse 3.

Confection de la galette

Préchauffer le four à 200 °

Séparer la pâte en 2 et les étaler bien ronde séparément sur 2 silpat

Garnir un des disques de crème d'amande en laissant au minimum 2 cm de bordure

Ajouter la fève

A l'aide d'un pinceau, Badigeonner le bord d'eau

Déposer le 2ème disque de pâte sur le premier

Souder les bords

Dorer la galette à l'œuf battu

Rayer la galette

Enfourner 30 mn à 200 °

Servir tiède

Il y a 1000 et une façon de varier une galette comme celle-ci :

- crème d'amande fraises séchées chocolat
- crème d'amande poires chocolat
- crème d'amande, pommes et fruits rouges
- crème d'amande, pâte de pistache et griottes
- Pommes cuites et caramel
- A vous de créer !!!

Et pour les adeptes des galettes sablées, vous trouverez une excellente recette dans les archives de janvier 2009 !

