

Galette des Rois à la Clémentine

Pour fêter les Rois, je vous emmène, cette année, en ballade en Corse. Sentez-vous le parfum des agrumes ? des clémentines ... S'aurais aussi pu la baptiser la galette "Napoléon" car j'y ajoute un peu de "Mandarine impériale", mais bon, pas de chichi entre nous. Essayer, c'est pas compliqué et divinement parfumé, il faut juste penser à confire les clémentines un ou 2 jours avant.

Recette testée et approuvée par toute la famille ... et les voisines !



Clémentines confites
(à faire la veille)
2 à 3 clémentines
bio de préférence
200 g de sucre
300 g d'eau

Crème pâtissière
125g de lait
1 œuf
40g de sucre
20g de maïzena

Crème d'amande
150g d'amande entières (avec la
peau)
80g de sucre
80g de beurre
crème pâtissière
10 g de liqueur de Mandarine
Impériale (1 bouchon)
10 gouttes d'huile essentielle
d'orange douce

Galette :
2 pâtes feuilletées
crème d'amande
2 à 3 clémentines confites
dorure (1 jaune d'œuf mélangé
avec un peu de lait)

l'ATELIER *au bord de Lo* – Cours de cuisine pour Tous

Laurence COULON - 06 99 56 70 70 - www.latelieraubordelo.fr

1 ou 2 jours avant, confire les clémentines :

Faire chauffer ½ petite casserole d'eau et ébouillanter les clémentines 3 mn. Égoutter.

Dans cette même petite casserole, faire chauffer 300g d'eau et 200g de sucre pour réaliser un sirop. Ajouter les clémentines entières avec leur peau et laisser confire à feu doux 30 mn environ.

Laisser refroidir et conserver dans le bouillon.

Crème pâtissière :

Dans le bol de Mister T, peser tous les ingrédients de la crème pâtissière, mettre le couvercle et le gobelet doseur et programmer **7 mn à 100° vit 3**.

Débarrasser dans un petit bol et laisser refroidir complètement.

Crème d'amande :

Mettre les amandes dans le bol de Mister T et les **réduire en poudre 10 sec vit 10**.

Ajouter le sucre, le beurre, la crème pâtissière froide, l'huile essentielle d'orange douce et la liqueur de Mandarine Impériale et **mélanger 15 sec vit 4**.

La galette :

Préchauffer le four à 200°

Étaler 2 ronds de pâte feuilletée

A l'aide d'un pinceau, humidifier le tour de la première pâte

Déposer la crème d'amande au centre de la pâte, ajouter les clémentines confites coupées en petits morceaux et mélanger les 2 sur la pâte. Etaler le tout sur la pâte en laissant 2 cm de bord

Déposer la deuxième pâte et presser les bords pour coller les 2 pâtes.

Redécouper le tour de la galette.

Festonner le tour, strier le dessous en arcs de cercles.

Dans les restes de pâtes, façonner 2 feuilles et les déposer au centre de la galette.

Dorer le tout au pinceau

Enfourner 15 mn à 200° puis 15 mn à 180°.

Laisser refroidir et déguster.

Idée bricolage : Vous trouvez sans soucis sur le net, des couronnes à imprimer ou à bricoler

Idée légère : Pour une galette plus légère, réaliser une pâte demi-feuilletée aux petits suisses de la galette demi-feuilletée aux fruits secs (sur le site)

Huile essentielle d'orange douce : Vous la trouverez sans soucis en pharmacie. Elle vous permettra de remplacer le zeste d'une orange et ainsi parfumer bon nombre de vos recettes (pâte à crêpes, sablés, madeleines, crèmes, ...)