

Galette praliné chocolatée




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Galette praliné chocolatée

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 2 galettes de 12 cm ou pour 1 galette de 24 cm de diamètre

À faire le jour même :

Pâte feuilletée
Crème noisette et praliné

Ustensiles à prévoir :

Une fève
Pinceau
Emporte-pièce
de 5 cm de diamètre

PÂTE FEUILLETÉE

Temps de préparation : 1 heure

Temps de repos : 6 heures

Détrempe

185 g Farine T55
4 g Sel
100 g Eau
3 g Vinaigre blanc

Beurre manié

150 g Beurre doux*
55 g Farine T55

**Voir le Conseil nutritionnel en fin de recette pour une alternative plus végétale.*

Dans un batteur équipé du crochet, réaliser la détrempe en mélangeant la farine, le sel, l'eau et le vinaigre versé en une fois. Dès que la pâte est homogène, arrêter le batteur puis former une boule. Filmer au contact et réserver au réfrigérateur minimum 2 heures.

Pour réaliser le beurre manié, dans la cuve du batteur équipée de la feuille, mélanger le beurre à température ambiante et la farine. Stopper le mélange dès l'obtention d'une masse homogène. Entre deux feuilles de papier sulfurisé, former à l'aide d'un rouleau à pâtisserie un rectangle régulier d'environ 5 mm d'épaisseur. Réserver le beurre manié au réfrigérateur jusqu'au beurrage du pâton.

Après le temps de repos, étaler la détrempe pour obtenir les deux tiers de la surface du rectangle de beurre. Déposer la détrempe à une extrémité du beurre manié, en prenant soin de bien faire coïncider les surfaces. Replier le tiers de l'abaisse de beurre non recouverte sur l'abaisse de détrempe. Puis réaliser la partie composée des deux couches par-dessus. Cette étape correspond à un tour simple. Faire pivoter le pâton d'un quart de tour, puis réaliser un tour double. Réserver le pâton, enveloppé d'un film au réfrigérateur durant au moins 2 heures pour permettre à la pâte de se détendre. Réaliser de nouveau un tour simple et un tour double en prenant soin de faire pivoter le pâton d'un quart de tour à chaque fois. Réserver le pâton enveloppé d'un film au réfrigérateur durant au moins 2 heures avant de l'abaisser.

Galette praliné chocolatée

(suite)

CRÈME NOISETTE ET PRALINÉ

Temps de préparation : 15 minutes

30 g	Sucre semoule	Fouetter le beurre pommade et le sucre.
80 g	Beurre pommade	Puis, ajouter les œufs progressivement.
50 g	Poudre de noisette brute	Enfin, verser la poudre de noisette brute et le praliné .
100 g	Œufs	
100 g	Praliné AMANDES ET NOISETTES 50%*	

**Voir le Conseil nutritionnel en fin de recette pour une alternative plus végétale.*

MONTAGE

- 1 Jaune d'œuf
- 1 Sirop de sucre
- 1 Fève
- 30 g Citron confit

Détailler quatre abaisses de pâte feuilletée de 12 cm de diamètre. À l'aide d'une poche munie d'une douille unie, pocher la crème noisettes et **praliné** en veillant à laisser un espace de 1 cm entre chaque bord du premier disque de pâte feuilletée. Parsemer des petits cubes de citron confit.

Cacher une fève à l'intérieur de la crème. Recouvrir du second disque de pâte feuilletée. Dorer la pâte feuilletée avec un jaune d'œuf muni d'un pinceau. Placer au réfrigérateur pendant minimum 30 minutes avant d'y réaliser les motifs de votre choix avec un petit couteau. Cuire à 190°C pendant 45 minutes.

En sortie de cuisson, badigeonner d'un sirop de sucre à l'aide d'un pinceau. Cette opération vous permettra d'apporter une belle brillance à votre galette. Après complet refroidissement, déposer aléatoirement sur la galette les petits morceaux de citron confits restants.

Conseil nutritionnel

Pour une version végétale, dans l'étape du feuilletage, remplacez le beurre par de la margarine et la crème de noisettes praliné par de la compote de pommes.