

# *Galette Brownies*

Une recette originale de David Briand,  
Chef Pâtissier à l'École Valrhona.

Recette calculée pour 10 galettes de 21 cm de diamètre (pour 6 personnes).



## BEURRE MANIÉ

---

**1140 g beurre sec 84%**  
**455 g farine T45**

Fraser le beurre avec la farine et l'étaler entre deux feuilles plastique.  
Laisser reposer au réfrigérateur quelques heures.

## DÉTREMPE

---

**1060 g farine T45**  
**455 g eau**  
**340 g beurre 84%**  
**35 g sel**  
**10 g vinaigre**

Fraser tous les ingrédients, sans trop travailler la pâte.  
Laisser reposer au réfrigérateur quelques heures.

## PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

---

**1590 g beurre manié**  
**1900 g détrempe**

Après le premier pliage de la détrempe et du beurre manié, donner un tour double, laisser reposer au minimum 2 heures puis redonner un autre tour double. Conserver une nuit au réfrigérateur et terminer par un tour simple avant l'utilisation.

## BROWNIE GALETTE

---

**195 g amandes blanches**  
**195 g pistaches**  
**195 g noix de pécan**  
**665 g cassonade**  
**470 g œufs entiers**  
**585 g beurre sec 84%**  
**330 g Couverture Extra  
Amer 67% Valrhona**  
**275 g farine T55**  
**585 g Pépites Noires 52% Valrhona**

Concasser et torréfier les amandes, les pistaches et noix de pécan à 160°C. Mélanger brièvement la cassonade avec les œufs, simplement pour fondre les cristaux de cassonade. Fondre le beurre et le chocolat, vérifier la température (45-50°C). Incorporer au premier mélange. Ajouter la farine tamisée, les fruits secs concassés grillés et à la fin les pépites.

## STREUZEL AMANDES

---

**240 g cassonade**  
**240 g farine T55**  
**240 g poudre d'amandes**  
**Sosa Ingrédients**  
**240 g beurre sec 84%**

Tamiser ensemble les poudres. Ajouter le beurre froid en petits cubes et mélanger l'ensemble au batteur à l'aide de la feuille. Des petites boules se forment, puis se transforment en une pâte peu homogène. Arrêter le mélange. Passer la pâte froide à travers un crible de 4 mm ou une grille à candir pour obtenir des granulés réguliers. Conserver au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'à la cuisson. Cuire à 150-160°C clé ouverte jusqu'à obtenir une couleur ambrée.

## MONTAGE ET FINITION

---

Réaliser le feuilletage inversé et le brownie.

Abaisser le feuilletage à 4 mm, laisser reposer 30 minutes puis détailler des disques de 22 cm de diamètre.

Garnir avec environ 300 g d'appareil à brownies par galette. Placer la fève. Refermer et laisser reposer au froid.

Dorer et déposer aussitôt 80 g de streuzel amande cru dans un cercle de 18 cm directement sur la galette. Appuyer légèrement sur le bord du cercle afin de marquer le feuilletage. Retirer le cercle. Cuire au four à 180°C pendant environ 45 minutes.

Garnir de brownies (200 g) un cadre de 20 cm et cuire à 170°C pendant environ 12 minutes.

Réaliser un caramel à sec avec 300 g de sucre, verser sur une feuille siliconée et laisser refroidir.

Broyer le caramel finement et saupoudrer sur les galettes cuites.

Passer 2 minutes au four afin de faire fondre le caramel. Cette technique permet d'avoir une caramélisation régulière sans risquer de brûler le feuilletage. Décorer avec 3 petits carrés de brownies cuits à part.