

LA GALETTE PISTACHE GRIOTTE

de Sébastien Dégardin

Il est incontestablement le chef pâtissier qui règne sur le Panthéon. Nous avons gardé un souvenir ému de la dégustation de sa galette griotte pistache l'année dernière. Alors, cette année, nous avons voulu en percer tous les mystères... Feuilletage classique, qui garantit une ultra-fraîcheur, et alliance de saveurs époustouflante où l'acidité de la griotte amène de la légèreté et équilibre le sucre de la pistache. Elle est devenue un vrai best-seller. La galette d'un grand homme.



POUR : 4 GALETES DE 4 PARTS

PRÉPARATION : 2 H 30

CUISSON : 60 MIN

POUR LA DÉTREMPE

500 g de farine
250 g d'eau froide
100 g de beurre sec
10 g de fleur de sel

POUR LE TOURAGE

870 g de détrempe
350 g de beurre sec

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE

125 g de lait frais
½ gousse de vanille Bourbon
25 g de farine
40 g de jaunes d'œufs
50 g de sucre en poudre
30 g de beurre frais

POUR LA CRÈME FRANGIPANE AMANDE

250 g de beurre
250 g de sucre semoule
250 g d'œufs entiers
250 g de poudre d'amandes blanches
200 g de crème pâtissière

POUR LA CRÈME FRANGIPANE PISTACHE

1000 g de crème frangipane amande
95 g de pâte de pistaches pure Sicile
50 g de pistaches hachées

POUR LES GRIOTTES LAQUÉES (À RÉALISER 2 JOURS AVANT)

1000 g de griottes surgelées
300 g de sucre
100 g d'eau

POUR LE GLAÇAGE POUR GALETTE

500 g d'eau
650 g de sucre semoule

LA DÉTREMPE



1. Mélangez l'eau avec la fleur de sel. Faites fondre le beurre sur gaz doux et ajoutez l'eau, mélangez bien. Versez la farine dans la cuve du robot. Ajoutez le mélange ci-dessus dans la farine et mélangez au crochet à petite vitesse.



2. Lorsque la détrempe est homogène, débarrassez-la sur le plan de travail. Travaillez-la légèrement en formant une boule.



3. Enfin, aplatissez-la un peu et laissez-la reposer 30 min dehors. Cela lui permet de se détendre.

LE TOURAGE



4. Tapez le beurre.



5. Tapez le pilon et étalez-le (3 fois plus long que large). Insérez le beurre dans la détrempe de feuilletage sur la moitié de la surface.



6. Repliez et fermez sur les côtés. Il doit y avoir du beurre jusque sur les bords.



7. Faites deux tours simples et laissez reposer 30 min. Répétez l'opération 2 fois. Laissez reposer à chaque fois.



8. Détaillez la pâte avec un cercle de 22 cm de diamètre (pour 4 personnes). Réservez au frais 30 min.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE



9. Portez à ébullition le lait avec la vanille. Faites blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et ajoutez la farine. Versez le lait bouillant sur les jaunes et portez le tout à ébullition dans une casserole à fond épais. Débarrassez la crème après cuisson dans un cul-de-poule et ajoutez le beurre lorsque la crème est à 45 °C. Mélangez bien et débarrassez sur plaque. Réservez au réfrigérateur.

LA CRÈME FRANGIPANE AMANDE



10. Dans votre robot, faites mousser le beurre et le sucre.



11. Ajoutez les œufs petit à petit.



12. Puis incorporez la crème pâtissière. Mélangez et réservez au réfrigérateur.

LA CRÈME FRANGIPANE PISTACHE



13. Dans un robot, versez tout d'abord 300 g de frangipane, la pâte de pistaches et les pistaches concassées.



14. Mélangez à la feuille au batteur, puis ajoutez le reste de frangipane. Mélangez bien afin que la crème soit homogène. Réservez jusqu'au montage des galettes.

LES GRIOTTES LAQUÉES (À RÉALISER 2 JOURS AVANT)



15. Dans une casserole, faites cuire le sucre à 130 °C. Ajoutez les griottes, portez à ébullition et filmez jusqu'à complet refroidissement.



16. Le lendemain, égouttez et récupérez le jus. Faites réduire à consistance sirupeuse et ajoutez les griottes. Filmez et laissez au réfrigérateur pendant 24 h.



17. Le lendemain, égouttez et réservez jusqu'au montage.

FAÇONNAGE DES GAULETTES



18. À l'aide d'un pinceau et d'un jaune d'œuf, dorez les ronds sur toute la surface.



19. Pochez la crème frangipane pistache à 3 cm du bord avec une douille n° 22 et déposez votre feve.



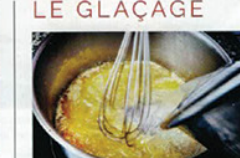
20. Disposez les griottes une par une sur toute la surface.



21. Recouvrez avec une autre abaisse et fermez sur les bords. Dorez, puis réservez au frais pendant 30 min.



22. Dorez de nouveau et rayez avec un petit couteau. Réservez au réfrigérateur.



LE GLAÇAGE



23. Portez le tout à ébullition, réservez.

CUISSON



24. Enfourez les galettes dans un four à sole à 185 °C pour 30 min. Lorsqu'elles sont bien colorées, sortez-les et passez le glaçage au pinceau. Faites cuire de nouveau 15 min à 185 °C, badigeonnez-les de glaçage une deuxième fois et passez-les au four ventilé à 175 °C pendant 15 min.



25. À la sortie du four, parsemez de pistaches hachées et réservez sur une grille.

CONSEILS

- Pour le tourage, n'hésitez pas à taper le beurre entre 2 feuilles en plastique afin de bien le détendre et le rendre homogène.
- Préférez les griottes surgelées, qui ont plus de goût que celles en bocal. Vous pouvez néanmoins opter pour des griottes en bocal : dans ce cas, il faut les ajouter directement sans les cuire.