

La galette frangipane au chocolat



Pour une galette de 6 à 8 personnes

La pâte feuilletée cacao

250g farine
125g eau
75g beurre fondu
5g sel

Mélanger la détrempe (farine, eau, sel) puis laisser reposer au réfrigérateur.
Mélanger le beurre de tourrage, le sel et la poudre de cacao ; Réserver au frais

225g beurre tourrage
5g sel
50g poudre de cacao

Travailler le beurre afin de commencer le tourrage, réaliser un total de 5 tours. (1 tour simple : 1 tour/ 1 tour double : 1,5 tour)

La crème frangipane cacao

50g sucre
50g poudre d'amande
50g beurre
50g œufs
50g pâte de cacao
200g crème pâtissière

Réaliser une crème d'amande en mélangeant le sucre, la poudre d'amande et le beurre, puis les œufs.
Ne pas trop travailler la crème pour éviter d'incorporer trop d'air.
Lisser la crème pâtissière froide, mélanger les deux crèmes, ajouter la pâte de cacao fondue puis garnir la galette.

Montage :

Abaisser votre pâton à environ 30cm de large et 60cm de long et d'une épaisseur de 5mm.

Diviser votre pâton en deux de façon à obtenir deux carrés de 30cm de côté. Faire un repère avec un cercle de 22cm sans trop appuyer pour ne pas écraser les feuilletés.

A l'aide d'un pinceau, humidifier les bords du carré, rentré jusqu'à 1cm à l'intérieur de votre galette.

Garnir une couche régulière de crème frangipane au centre de la galette.

Refermer avec le second carré de pâte feuilletée en vérifiant qu'il n'y ait aucune fuite.

Dorer deux fois le carré, rayer avec le dos du couteau.

Garder la galette au froid, puis découper la galette dans le carré de pâte. Cuire à 175°C pendant 30 minutes environ. Saupoudrer du sucre glace en sortie de four, puis caraméliser quelques minutes au four.