Galette des rois à la pistache

Ingredients
Pâte feuilletée
300g de beurre
375g de farine
150g d'eau
1/2cuillère à café de sel
Crème pâtissière à la pistache
250g de lait
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
30g de sucre
25g de maïzena
4gouttes d'arôme d'amande
80g de pâte à pistache
Crème d'amande
70g de poudre d'amande
70g d'oeuf
70g de sucre
70g de beurre mou
Sirop
60g de sucre
60g d'eau

Pâte feuilletée

- Utiliser du beurre congel et de l'eau bien froide ! -

A l'aide d'un bon mixer ou blender mixer ensemble tous les ingrdients

Le beurre ne doitpas tre compltement incorpor ! c'est ce qui fait le feuilletage

Fariner le plan de travail et taler la pte au rouleau en forme de rectangle et plier en portefeuille : rabatter le tiers du bas au centre et le tiers du haut par dessus le tout (vous avez 3 paisseurs)

Tourner la pte d'un quart de tour et recommencer de la mme faon : on tale en rectangle et on fait le mme pliage

On recommence une 3me fois

La pte est prte, pas besoin de temps de repos

Crème pâtissière à la pistache

Faire chauffer le lait et l'arme d'amande jusqu' bullition

Battre l'oeuf, lejaune, la mazena et le sucre jusqu' blanchissement puis verser la lait chauddessustout en continuant de mlanger.

Remettre chauffer sur feu doux jusqu' ce que la crme paississe.

Hors du feu mettre la pte pistache et bien mlanger

Filmer au contact et laisser un peu refroidir

Crème d'amande

A l'aide d'un batteur mlanger le beurre et le sucre

Puis ajouter les 70g d'oeuf, et pour finir la poudre d'amande, mlanger jusqu' obtenir une prparation homogne.

Ajouter cette prparation la crme ptissire pistache en mlangeant bien et vous obtenez une FRANGIPANE la pistache

Sirop (pour briller)

Montage

- Pour une gallette de 28 cm -

Prchauffer le four 190C

Couper la pte feuillete en 2 : 1 pour le dessous et 1 pour le dessus

Etaler la pte feuillete et dcouper un cercle de 28 cm, procder de mme pour les 2

Garnir la pte du dessous de frangipane, laisser 1cm de bordure pour souder

N'oubliez pas de mettre la fve

Recouvrir de la seconde pte feuillete et appuyer au doigt pour souder les 2 ptes

Faire des encoches au couteau tout le tour pour souder encore mieux en plus de faire joli

A l'aide d'un cure dent faire 3 trous espacs sur la pte du dessus

Dessiner avec la pointe d'un couteau quadrillage, rosace ou ce qui vous plat sur la pte du dessus

Battre un oeuf et l'aide d'un pinceau badigeonner la galette

Enfourner pour environ 35 40 minutes

A la sortie du four badigeonner avec le sirop pour faire briller