

La Galette d'Aly

Dessert

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- Pour la pâte feuilletée :
 - Pour la pâte :
 - 75 ml d'eau froide
 - 3/4 de cuillère à café de vinaigre (soit 2,5 ml)
 - 6 g de sel
 - 173 g de farine T65
 - 57 g de beurre
 - Pour le "beurre farine" :
 - 188 g de beurre
 - 75 g de farine T55
- Pour la crème citron :
 - 4 citrons (ou 5 s'ils sont très petits)
 - 2 œufs
 - 85 g de sucre
 - 1,5 cuillère à soupe de maïzena
- Pour la crème pâtissière :
 - 1 œuf
 - 250 ml de lait
 - 25 g de farine
 - 45 g de sucre
 - 1 gousse de vanille
- Pour la dorure :
 - 1 jaune d'œuf
 - 1 cuillère à soupe de lait
 - Sucre glace
- 125 g de framboises
- 125 g de myrtilles



Temps de Préparation : 2 h
Temps de Repos : 7 h 30 min
Temps de Cuisson : 40 min

Matériel nécessaire :

- 1 véritable rouleau à pâtisserie

Préparation :

1. Préparer la pâte feuilletée selon **notre recette**, mais avec les quantités mentionnées ci-dessus.
2. Préparer la crème citron :
 - Récupérer le jus des citrons.
 - Dissoudre la maïzena dans un peu de jus de citron.
 - Faire chauffer à feu doux le jus de citron, la maïzena dissoute dans le jus de citron et le sucre.
 - Battre les œufs à part et les ajouter au reste. Augmenter le feu et battre au fouet jusqu'à épaississement de la crème. Retirer du feu.
 - Laisser refroidir et stocker ensuite au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
3. Préparer la crème pâtissière selon **notre recette**. Laisser refroidir et stocker ensuite au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
4. Procéder au montage une fois tous les repos terminés :
 - Couper la pâte en 2 morceaux de poids légèrement différent (60g environ). Le morceau le plus lourd servira pour le dessus.
 - Étaler les deux morceaux de pâte en rectangle. Pour le dessus, le rectangle doit être plus grand d'1cm environ en largeur et en longueur. Couper au couteau pour obtenir des rectangles parfaits. Le mieux est de se baser sur un cadre de pâtisserie, ou alternativement une feuille de papier. Note: le rectangle du

dessus n'a pas besoin d'être parfait, il sera redécoupé une fois posé.

- Placer la pâte du dessous sur une plaque de cuisson.
 - Mélanger la crème au citron à la crème pâtissière. Il est important de le faire au dernier moment pour éviter d'éventuels problèmes.
 - À l'aide d'une poche à douille, répartir ce mélange sur la pâte, en laissant sur tous les bords 1,5 à 2 cm de pâte vierge.
 - Disposer uniformément les framboises et les myrtilles sur la crème précédemment disposée. En garder 2 de chaque pour la déco.
 - À l'aide d'un pinceau, humecter les bords.
 - Disposer alors la pâte du dessus de sorte qu'elle recouvre l'ensemble de la pâte du bas.
 - Bien appuyer partout sur les bords, pour éviter les fuites.
 - Égaliser la pâte du dessus par rapport à celle du dessous, au couteau.
 - Ré-appuyer sur les bords pour s'assurer que tout est bien soudé.
 - À l'aide d'un couteau dessiner des motifs de vague sur l'ensemble de la surface (voir photo).
 - Toujours à l'aide du couteau, découper un trou de forme carrée au centre (il doit traverser l'ensemble de la pâte du dessus).
 - Préparer la dorure : mélanger le jaune d'œuf avec le lait.
 - À l'aide d'un pinceau, badigeonner l'ensemble du gâteau, en faisant TRÈS attention que ça ne coule pas sur les bords (ça empêcherait la pâte de monter, le drame !!).
5. Faire cuire au four 10 minutes à 220 °C.
 6. Baisser le four à 180°C, et le laisser cuire 25 minutes.
 7. Le sortir et le saupoudrer de sucre glace. Remettre au four pour 5 minutes. Alternativement (si votre four ne chauffe que par le bas), faire fondre le sucre au chalumeau).
 8. Laisser refroidir le temps que la galette soit légèrement tiède (1h30 environ).
 9. Dans le trou précédemment découpé, disposer 2 framboises et 2 myrtilles et les saupoudrer de sucre glace.
 10. Déguster... savourer !!!

Conseils :

- Préparer la pâte feuilletée, la crème au citron et la crème pâtissière la veille, c'est plus simple !
- Si vous n'avez pas de poche à douille, vous pouvez utiliser une cuillère à soupe (mais ce sera un peu plus galère...).
- Je vous conseille de disposer un cadre à pâtisserie légèrement plus grand que la galette autour d'elle lors de la cuisson pour canaliser les éventuelles légères fuites: les fruits vont cuire et se liquéfier quelque peu... Normalement juste de très petites fuites pas bien méchantes ! :-)