

Galette des rois pistache-griottes

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 50 min

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées (maison ou pas)
- 1 jaune d'œuf ou du lait
- Sirop de sucre de canne liquide
- 180g de cerises au sirop
- 1 fève

*Pour la crème pâtissière (recette de Mercotte):

- 25cl de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 50g de sucre
- 10g de farine
- 10g de Maïzena

*Pour la crème d'amandes pistache-griottes :

- 100g de beurre pommade
- 100g de sucre glace
- 100g de poudre d'amandes
- 3 jaunes d'œuf
- 30g de pâte à pistache



www.lesdelicesabelle.fr

Ustensiles spécifiques : un cul de poule, une casserole, un fouet, une spatule, un pinceau, une toile siliconée ou du papier sulfurisé.

Réalisation :

*Pour la crème pâtissière :

- Verser le lait dans une casserole et porter à ébullition.
- Dans un cul de poule, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter la maïzena et la farine. Bien mélanger.
- Verser le lait chaud dessus puis remettre à chauffer dans la casserole. Faire épaisir sans cesser de mélanger.
- Laisser refroidir en mettant un film alimentaire au contact de la crème pour qu'une peau ne se forme pas sur le dessus.

*Pour la crème d'amandes pistache-griottes :

- Dans un cul de poule, fouetter le beurre mou avec le sucre glace.
- Ajouter les jaunes d'œufs et bien mélanger.
- Incorporer la poudre d'amandes puis la pâte à pistache. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène.

***Montage :**

- Incorporer petit à petit la crème pâtissière bien froide à la crème de pistache.
- Déposer cette crème frangipane à la pistache sur le premier disque de pâte en laissant 2cm de pâte vide sur les bords.
- Placer la fève et les cerises égouttées sur la crème.
- Napper d'un peu de blanc d'œuf sur les 2 cm de bords de pâte pour souder.
- Recouvrir du second disque de pâte piqué à l'aide d'une fourchette.
- Souder les bords en appuyant au ras de la crème.
- Placer au frais 15 min.
- Dessiner le motif choisi à l'aide du dos de la lame d'un couteau.
- Enfourner au four préchauffé à 180°C durant 20 min puis napper de sirop de canne liquide à l'aide du pinceau.
- Remettre à cuire pour 15 à 20 min.

Bon appétit !

www.lesdelicesabelle.fr