la galette des rois

Vendredi 6janvier 2012, nous avons mangé de la galette qu'une maman a ramenée.

Il y avait 3 galettes: 2 à la frangipane et une a la pomme.

Hummm ! Que c'est bon !

Tout le monde a apprécié les galettes sauf Jenny qui n'en a pas voulu. Mehdi, lui, n'en avait jamais goûté: il a apprécié et en a redemandé.

Trois enfants on eu la chance de trouver la fève !

Il y a eu deux reines : Justine et Chanel et un roi : Dylan.

Anya, Dylan, Héloïse et Camille

Nos recettes de galettes

galette aux pommes

Ingrédients (pour 4 personnes)

-2 rouleaux de pâte feuilletée
-4 pommes golden moyennes (bien mûres)
-150g de sucre
-2 cuillères à café de cannelle
-1 jaune d' œuf
-1 fève

PREPARATION

Eplucher les pommes et les couper en 4 ;enlever les pépins, puis les râper en fines tranches dans un saladier (râpe à concombre)

Dans un bol,mélanger le sucre et la cannelle,verser sur les pommes et mélanger délicatement . Laisser reposer 10 min.

Etaler la 1ère pâte feuilletée et la piquer. Y verser les pommes et leur jus, étaler jusqu'à 3 cm du bord.

Glisser la fève dans les pommes.

Mouiller le bord avec de l'eau, recouvrir avec la 2ème pâte ,souder les pâtes ensemble.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Strier la pâte avec la pointe d'un couteau et dorer au pinceau avec le jaune d'œuf délayé avec 1 cuillère à soupe d'eau.

Enfourner et laisser cuire à 180°C durant 30 min

Cette galette se mange tiède ou froide.

Galette au chocolat

Ingrédients (pour 6 personnes)
2 rouleaux de pâte feuilletée.
50g de chocolat noir (60 a 70% de cacao)
50g de pépites chocolat
50g de crème liquide
50g de beurre mou
50g de sucre un poudre
50g de poudre d'amandes
2 œufs
1 pincée de sel
1 fève + 1 couronne

Porter les 50g de crème à ébullition,et couper le chocolat en morceaux
Dès que la crème commence à bouillir,la verser sur le chocolat, en remuant avec une spatule en bois; la ganache doit être lisse et brillante
La verser hors du feu,à température ambiante.
Mélanger énergiquement le beurre mou et le sucre, au fouet; incorporer 1 œuf et la poudre d'amande. Puis,incorporer la ganache et réserver à température ambiante.
Détaller dans 2 rouleaux de pâte, 1cercle de 20cm environ. Conserver 1 cercle au frigo.
Disposer le 2ème sur une plaque allant au four (garnie d'une feuille de papier sulfurisé) et humidifier le pourtour avec un peu d'eau(sur une largeur de 2cm environ).
Garnir cette pâte de crème d'amandes au chocolat,en laissant le pourtour humidifié libre.
Parsemer de pépite de chocolat,déposer la fève et recouvrir de la seconde pâte;souder en pressant les bords.
Battre 1 œuf avec une pincée de sel , badigeonner le dessus de la galette en évitant de faire couler sur les bords soudés et la plaque. Placer 1h au frigo.
Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
Sortir la galette et la badigeonner une seconde fois.
Décorer avec le côté non tranchant d'un couteau.
Enfourner la galette pendant 10min à 200°c , puis 30 min à 180°C (th 6).
Sortir du four et laisser refroidir a température ambiante.
Déguster froid ou tiède.

Galette des rois poire chocolat

Ingrédients (pour 6personne) :
500 g de pâte feuilletée
50 g de farine
1 jaune d œuf
1 cuillère à soupe de lait
1 fève

Pour la garniture:
1 poire
50 g de pépites de chocolat
100 g de beurre ramolli
150 g de noisettes en poudre
150 g de sucre glace
2 cuillères a café de sucre
2 œufs

Préparation :
Diluer le jaune d œuf avec le lait
Dans une jatte , fouetter le beurre ramolli en pommade , et incorporer les œufs , le sucre glace la poudre de noisettes .

Eplucher la poire et la coupée en petit dés . Les placer dans une poêle anti - adhésive , les saupoudrer de 2 cuillères a café de sucre , et les faire caraméliser 1 mn .

Etaler la pâte sur un plan de travail fariné , sur une épaisseur de 3 mm . En s aidant d une petite assiette ou autre , y découper 8 disques de 12 cm de diamètre .

Etaler la préparation précédente sur 4 disques en s arrêtant à 2 cm des bords . Parsemer de dés de poires et des pépites de chocolat .

A l aide d un pinceau , badigeonner les bords de jaune d œuf , placer la fève , et recouvrir d un second disque .presser les bords pour les souder . Dorer leur surface avec le jaune d œuf

Préchauffer le four sur th 8 (240 c)

Dorer à nouveau la galette , entailler la surface , enfourner et laisser cuire 5 min baisser la th a 190 c , et laisser cuir 20 min .

Placer la galette sur une grille et servir tiède .

Galette à la crème de violette

Les ingrédients(6 personnes)
2 rouleaux de pâte feuilletée
Pour l'étape 1:Lait entier:50cl ; Œufs:3 ; Farine de blé:50g ; Sucre semoule:80g ; Violettes cristallisées:100g
Pour l'étape 2:Jaunes d'œufs:1; Eau:2 cl ; Une fève
Préparer la crème pâtissière
Dans un bol ,battre les œufs,le sucre et la farine.
Faire bouillir le lait les violettes cristallisées, puis verser le tout sur le mélange précédent. Remettre dans la casserole puis cuire pendant 3 min à partir de l'ébullition,tout en remuant énergiquement avec le fouet. Mettre la crème chaude dans une poche à douiller (en veillant à ne pas se brûler) et réserver au frais.
Pour le montage
Préchauffer le four à 180°C (th.6)
Fouetter un jaune d'œuf avec un peu d'eau pour réaliser la dorure.
Monter la galette:passer un peu de dorure sur le bord du 1er disque de pâte,puis le garnir de crème sur 1cm d'épaisseur (ne pas oublier la fève).Poser ensuite le 2e disque dessus,bien souder les bords et les marquer en les quadrillant avec la lame d'un couteau, dans un sens puis dans l'autre. Dorer le dessus et laisser reposer au frais pendant 1/2 h.
Dorer de nouveau et réaliser des dessins avec la lame d'un couteau.
Enfourner ensuite à180°C pendant 3min
Laisser tiédir avant de déguster. BON APPETIT.