

Galette Pistache Griottines

FEUILLETAGE INVERSÉ Détrempe

- 750 g de farine T 45
 - 20 g de sel
 - 400 g d'eau
- Mélanger sans donner de corps. Mettre au froid.

Beurre Manié

- 650 g de beurre de tourage sec (84%)
 - 250 g de farine
- Mélanger les ingrédients. Mettre au froid..

Incorporer la détrempe dans le beurre en donnant un tour simple et donner 3 tours doubles en laissant du repos entre chaque tour, puis un tour simple juste avant de détailler.

Crème d'Amandes Pistache

- 1 000 g de beurre
- 1 000 g de sucre semoule
- 1 000 g d'amandes en poudre blanchies
- 120 g de pâte de pistache
- 18 œufs mayens (900 g)
- 150 g de **Kirsch de Fougerolles AOC**.

Travailler ensemble le beurre, le sucre, la poudre d'amande à la feuille pendant 10 minutes. Ajouter la pâte de pistache et incorporer les œufs petit à petit puis ajouter le **Kirsch de Fougerolles AOC**.



MONTAGE

Étendre au laminoir à 2 mm le pâton et découper des abaisses rondes de 26 cm de diamètre (2 abaisses par galette). Disposer la première abaisse sur plaque mouillée. Darder le pourtour, dresser 300 g de crème d'amandes pistache en laissant 15 mm sur le pourtour, disposer **30 Griottines®** entières de façon régulière, mettre une fève **Griottines®**. Recouvrir par la deuxième abaisse. Bien souder les bords. Piquer la surface de la galette. Détailler et poser le « grillage », chiqueter et dorer une première fois. Laisser sécher au froid une demi-heure, dorer une deuxième fois. Laisser reposer 2 heures et cuire ou surgeler. Cuisson au four à sole pendant 45 minutes environ à 200° C. Après cuisson, passer du sirop kirsché au pinceau sur toute la galette pour donner du brillant. Décorer en déposant 3 **Griottines® Décor** et une petite feuille d'or.

