

Galette au Caramel et au Grand Marnier®

(pour 2 galettes de 25 cm)



**Recette originale de
Laurent MORENO
Ambassadeur Gastronomie**

Pâte feuilletée (total poids : 2 095 g) :

1 kg de farine
35 g de sel
15 g de vinaigre
125 g de beurre
420 g d'eau

500 g de beurre sec (la détrempe)

Dissoudre le sel dans les 400 g d'eau froide. Sabler la farine et le beurre, y ajouter l'eau salée et le vinaigre. Mélanger puis ajouter le reste d'eau si nécessaire. Travailler la pâte. Faire une boule de cette détrempe et l'inciser en forme de croix. Laisser reposer au frais. Abaisser la détrempe en forme de carré et laisser le centre plus épais. Disposer le beurre au centre. Enfermer le beurre en ramenant les quatre côtés de la détrempe vers le centre. Donner les 2 premiers tours et laisser reposer au frais. Donner les 3ème et 4ème tours puis laisser reposer au frais. Donner les 5ème et 6ème tours puis laisser reposer au frais.

Crème d'amandes de base :

370 g de beurre frais
463 g d'amandes en poudre
300 g d'œufs frais entiers
92 g de poudre à crème
82 g d'extrait Grand Marnier® 50 % vol.

Malaxer le beurre sans le faire foisonner plus ajouter tous les ingrédients un à un en continuant de mélanger à petite vitesse.

*Caramel :

320 g de sucre semoule
250 g de crème liquide
3 g de fleur de sel
50 g de beurre
100 g d'extrait Grand Marnier® 50 % vol.

Caraméliser le sucre jusqu'à obtenir une couleur blonde. Déglacer avec la crème chaude, le sel puis cuire jusqu'à 110° C. Hors du feu, ajouter l'extrait Grand Marnier®. A 35° C ajouter le beurre tempéré.

Crème d'amandes Caramel :

600 g de crème d'amande
400 g de caramel*
150 g d'orange confit
20 g d'extrait Grand Marnier® 50 % vol.

Dorure :

310 g d'œufs
40 g de crème liquide
6 g de glucose deshydraté

Sirop au Grand Marnier® :

200 g de sirop à 30°B
10 g de glucose deshydraté
10 g d'extrait Grand Marnier® 50 % vol.

Montage et cuisson :

Abaisser la pâte à 3 mm puis laisser reposer au frais. Détailler des disques de 25 cm de diamètre (environ 180 g de pâte), laisser reposer.

Mouiller les bord d'une abaisse avec un pinceau. Dresser la crème d'amande caramel (~300 g). Recouvrir avec une autre abaisse. Bien souder les bords puis laisser reposer au frais.

Dorer puis rayer la surface de la galette. Piquer puis cuire à 170° C au four à sol pendant 40 minutes.

A la sortie du four, passer du sirop au pinceau et enfourner à 190° C pendant 3 minutes.

