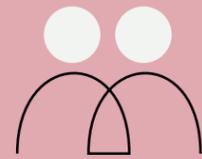


La Galette Pomme Cidre 2020



Pour 6/8 personnes.



Préparation 45min.



Cuisson 30min/40min.

I N G R É D I E N T S

Pour le biscuit à la cuillère

- 75g de farine type 45
- 30 blancs d'œufs
- 75g de sucre semoule
- 3 jaunes d'œufs
- 1 cuillerée à café de vanille liquide
- 50g de sucre glace
- 1 goutte de colorant rouge

Pour la compote au cidre rosé

- 500g de pommes (épluchées, vidées et coupées en 8)
- 10g de beurre
- 30g de sucre semoule
- 35g de caramel cuit à sec
- 5cl de cidre rosé
- 1 pincée de cannelle

Pour la dorure et la finition

- 10cl de cidre rosé
- 2 jaunes d'œufs
- colorant rouge foncé
- 50g de sirop à l'eau de fleur d'oranger

— La Galette — Pomme Cidre 2020

La Bolée — du — Boulangier

Préparation

Préparer le biscuit à la cuillère

Préchauffez votre four à 180°C.

Tamisez la farine. Fouettez les blancs en neige. Lorsque les blancs sont assez montés, versez dessus le sucre semoule peu à peu pour obtenir une neige ferme.

Ajoutez la vanille et le colorant rouge.

Ajoutez délicatement les jaunes d'œufs et fouettez 5 secondes. Mélangez doucement, puis incorporez la farine tamisée.

Finissez de mélanger tranquillement avec une Maryse afin de bien mêler l'ensemble des aliments.

Couvrez votre plaque de cuisson d'une feuille de papier sulfurisé.

Répartissez la pâte sur le feuille, égalisez à l'aide d'une spatule en Inox. Saupoudrez de sucre glace.

Enfournez pendant une bonne dizaine de minutes. Lorsque le biscuit est cuit, laissez-le refroidir sur une grille.

Faites la compote au cidre rosé

Préchauffez votre four à 170°C.

Épluchez les pommes et coupez-les en cubes. Faites chauffer une poêle sur feu doux, puis ajoutez le beurre. Quand il est fondu, ajoutez les pommes et le sucre.

Faites cuire 10 minutes, tout en mélangeant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que les fruits soient très moelleux.

Ajoutez le caramel et le cidre, ainsi que la cannelle. Versez-les dans un plat et mettez à cuire 1 heure au four.

Procédez au montage

Étalez la pâte feuilletée sur une épaisseur de 2mm. Laissez-la reposer 1 heure au froid. Puis, étalez-la de nouveau (car elle aura un peu rétréci) sur une épaisseur de 2mm, sans forcer la pâte.

Détaillez deux cercles de 24cm de diamètre. Mettez la pâte au froid (1 heure). Déposez un cercle de pâte sur une plaque en aluminium ou sur une planche en bois légèrement farinée. On évite de mettre une feuille de papier, pour que la pâte ne plisse pas. Découpez un rond de biscuit à la cuillère de 18cm de diamètre.

Posez-les sur le cercle de pâte et imbiblez-le abondamment de cidre rosé.

Répartissez la compote de pomme sur le biscuit cuillère.

ATTENTION ! Laissez tout autour une bande libre de 3cm de largeur pour le collage de la seconde abaisse !



A l'aide d'un pinceau trempé dans de l'eau, badigeonnez les 3cm de pâte vierge. Il faut humidifier régulièrement la pâte, mais en faisant attention de ne pas mettre trop d'eau; pour cette opération, essuyez un peu le pinceau, afin d'enlever l'excédent d'eau.

Posez délicatement la seconde abaisse par-dessus, afin qu'elle vienne recouvrir le tout.

Appuyez avec les doigts sur tout le pourtour pour bien souder les deux abaisses. Appuyez légèrement avec un cercle à tarte de 22cm pour souder les deux parties (attention, n'appuyez pas trop fort !)

Déposez au réfrigérateur 30 minutes, ou 10 minutes au congélateur.

Préchauffez votre four à 170°C.

Après refroidissement, retournez la galette et lissez un peu le dessus pour obtenir une surface plane. Dorez la galette avec les jaunes d'œufs battus, puis mettez-la 20 minutes au réfrigérateur. En refroidissant, la pâte durcira et il vous sera beaucoup plus facile de la décorer.

Dorez-la au jaune d'œuf une seconde fois, puis dessinez des pommes avec la pointe d'un couteau et dorez-les avec du jaune d'œuf coloré.

Dorez-la au jaune d'œuf une seconde fois, puis dessinez des pommes avec la pointe d'un couteau et dorez-les avec du jaune d'œuf coloré. Piquez le centre de la galette avec la pointe du couteau, cela permettra à la vapeur de sortir à la cuisson, et ainsi d'avoir une galette plus régulière.

A l'aide du couteau, marquez le contour de la galette. Arrivé à ce stade de fabrication, vous pouvez la congeler crue; dans ce cas, il faudra l'emballer après congélation, afin de préserver le goût du beurre frais de la pâte feuilletée, et bien sûr pour la cuisson, vous laisserez décongeler la galette avant.

Faites cuire au four 30 à 40 minutes à 170°C, puis encore quelques minutes à 160°C. Une fois sortie du four, badigeonnez la galette de sirop d'eau à la fleur d'oranger. Laissez refroidir et servez !

