

GALETTE FOURRÉE AUX POMMES ET À LA CRÈME

Décembre 2003 (Actualisé en janvier 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre
- ★ 1 pomme royal gala
- ★ 25 cl de lait demi-écrémé
- ★ 20 g de sucre de canne roux en poudre
- ★ 50 g de sucre en poudre
- ★ 3 œufs
- ★ 20 g de Maïzena
- ★ 40 g de beurre (20 + 20)
- ★ 1 cuillère à soupe de sucre glace

Ustensiles : Poêle, Casserole, Jatte, Batteur électrique, Pinceau, 2 bols

Préparation : 25 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Moyenne

Coût (indicatif) : 4,60 € (soit 0,77 € par personne)



Recette :

Couper la pomme en quatre, peler les quartiers et les débiter en lamelles. Dans une poêle, faire fondre la moitié du beurre, ajouter les lamelles de pommes et, à feu doux, les faire dorer et caraméliser en saupoudrant de sucre roux. Dans une casserole chauffer le lait sans le faire bouillir. Préchauffer le four 10 minutes à 220°C (Thermostat 7/8). Dans une jatte mettre un œuf entier, un jaune et le sucre; battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter la Maïzena et délayer avec le lait chaud. Remettre dans la casserole et faire épaissir à feu doux sans cesser de remuer. Hors du feu ajouter le reste du beurre en dés et bien mélanger.

Étaler un rouleau de pâte sur la plaque à pâtisserie du four avec son papier sulfurisé. Déposer les pommes caramélisées au centre, puis la crème en laissant 2 cm de libre sur le pourtour. Mouiller cette bande avec de l'eau au pinceau, déposer le deuxième rond de pâte et souder avec les doigts. Badigeonner la pâte avec le jaune d'œuf restant dilué dans une cuillère à soupe d'eau. Faire un quadrillage sur la pâte avec un couteau et enfourner. Au bout de 10 minutes, baisser la température à 200°C (Thermostat 6/7) et poursuivre la cuisson 10 minutes. Diluer le sucre glace avec une cuillère à soupe d'eau. Napper la galette de cette préparation et remettre au four pour 10 minutes. La galette doit être gonflée, dorée, et bien brillante. Servir tiède.

Boisson :

Un Monbazillac servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.