

Galette des rois aux mandarines



1

Pour la pâte feuilletée

440gr de farine T45 8gr de sel 220gr d'eau 330gr de beurre

Dans un saladier mélanger la farine et le sel. Incorporer l'eau et pétrir 10 minutes. Débarrasser la pâte et réaliser un carré avec celle-ci. Filmer et laisser reposer 1h au frigo. Pendant ce temps-la, laisser tempérer le beurre. Entre 2 feuilles de papier sulfurisé, travailler le beurre et réaliser un carré avec celui-ci. Étaler la pâte en une longue bande, déposer le beurre au milieu et rabattre la pâte dessus. Étaler pour obtenir une bande. Plier en trois, faire un quart de tour vers la droite et étaler de nouveau. Rabattre en trois et filmer. Laisser reposer 1h au frigo. Répéter l'opération 2 fois.

2

Pour la frangipane

250gr de beurre pomade 250gr de poudre d'amande 250gr de sucre impalpable
50gr de rhum 50gr de farine 5 oeufs

Mettre tous les ingrédients secs dans le batteur et mettre en route à vitesse moyenne. Rajouter le rhum. Rajouter les oeufs un par un. Rajouter le beurre doucement. Augmenter la vitesse et laisser battre 10 minutes.

3

Pour la compotée de mandarines

3 mandarines 50gr de sucre 1/2 gousse de vanille eau

Éplucher les mandarines.
Dans un petit poêlon mettre les quartiers de mandarine, le sucre, la vanille et mouiller à hauteur. Mettre à chauffer à feu doux. Laisser compoter doucement. Ne pas hésiter à remettre de l'eau si nécessaire.

4

Montage

1. Détailler 2 cercles de 30cm et 35cm;
- 2 Étaler la frangipane en faisant attention de ne pas en mettre sur le bord;
3. Disposer de la compote de mandarine et disposer la fèves;
- 4 À l'aide d'un pinceau, humidifier le bord;
5. Disposer le grand cercle de pâtes par dessus et passer le doigt sur le bord pour bien souder les deux cercles;
6. Décorer avec de la pointe d'un couteau;
7. À l'aide d'un pinceau, enduire de jaune d'oeuf pour la dorure;
8. Enfourner pendant 20 à 30 min à 200°C;

