



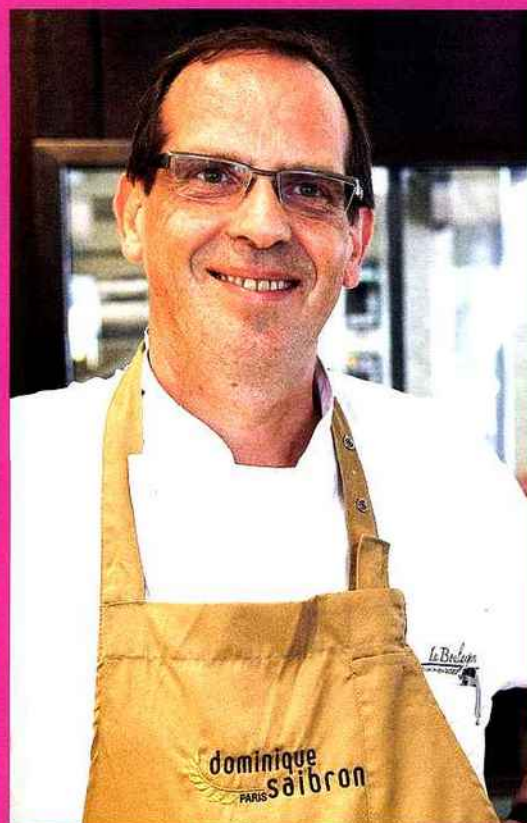
Variations gourmandes

La galette des rois interprétée par Dominique Saibron

Le boulanger-pâtissier de renom nous livre ici, spécialement pour *Pâtisserie Cuisine Actuelle*, ses trois recettes de la traditionnelle galette des rois. Vive l'Épiphanie !

Reportage Franck Schmitt. Stylisme Julie Oginski.

Merci à toute l'équipe du Saint James et à Virginie Basselot, chef de cuisine.



Plongé dans l'univers de la pâtisserie depuis son plus jeune âge, Dominique Saibron a ouvert sa première boulangerie à Paris en 1987. Plusieurs fois élu pâtissier de l'année, il excelle dans l'art du pain et des gâteaux. En mars 2008, il lance son enseigne au Japon, à Tokyo et Osaka. En 2009, il ouvre une nouvelle boulangerie, avenue du Général Leclerc à Paris. Pour l'Épiphanie, il propose tous les ans une galette classique et des innovations.



LA GALETTE TRADITIONNELLE

« Je réalise une frangipane, savant mélange de crème d'amande composée de poudre d'amande, de sucre et d'œufs et de crème pâtissière qui apporte du moelleux. Cette galette est notre grand classique et on la confectionne dès le 26 décembre jusqu'à la fin du mois de janvier. »

LA GALETTE À LA PISTACHE

« Pour moi, la galette est indissociable de l'amande. Dans cette version, je mélange amandes et pistaches pour proposer une composition gourmande et savoureuse. A partir de cette recette on peut imaginer d'autres variantes : amandes-noisettes ou amandes-noix. »



LA GALETTE AUX AGRUMES ET À L'ANIS

« La star de cette année 2015 qui se termine ! J'ai voulu rendre hommage aux saveurs du sud. Les écorces d'orange et de citron confites se marient à merveille avec l'amande et les graines d'anis. Le mélange de saveurs est subtil. On n'en trouvera plus cet hiver en boutique, à vous de la réaliser chez vous ! »



Une frangipane
moelleuse
aux parfums
équilibrés!

GALETTE TRADITIONNELLE

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 40 min

Réfrigération : 2 h • Cuisson : 50 min

LA CRÈME PÂTISSIÈRE (POUR 3 GALETES)

250 g de lait > 50 g de jaunes d'œufs >
45 g de sucre > 20 g d'amidon de maïs.

LA CRÈME FRANGIPANE (POUR 1 GALETTE)

100 g de crème pâtissière > 55 g de beurre >
50 g de sucre > 35 g de jaunes d'œufs > 60 g de
poudre d'amande > 5 cl de rhum blanc >
3 gouttes de vanille liquide.

LA GALETTE

500 g de pâte feuilletée (à commander chez
votre pâtissier) > 280 g de crème frangipane >
1 œuf > 1 fève.

Matériel : cul-de-poule, batteur électrique,
spatule souple, pinceau, poche à douille,
douille unie n°10, couteau d'office.

LA CRÈME PÂTISSIÈRE : préparez la quantité
de crème nécessaire pour réaliser 3 galettes.

Mélangez les jaunes d'œufs, l'amidon de maïs et
10 % du lait froid dans un cul-de-poule. Portez
le reste du lait à ébullition avec le sucre.

Versez la moitié du lait bouillant sur la
préparation et mélangez bien. Reversez le
tout dans le reste de lait et portez à ébullition
pendant 1 à 2 min en remuant. Conservez la
crème pâtissière au réfrigérateur à 4 °C.

LA CRÈME FRANGIPANE : fouettez le beurre
en pommade au batteur avec la feuille et ajoutez
le sucre semoule. Incorporez les œufs et l'arôme
vanille petit à petit. Versez la poudre d'amande.
Homogénéisez le mélange pendant 1 min en
vitesse 2. Incorporez la crème pâtissière, puis
le rhum blanc. Battez le mélange pendant
1 minute en vitesse 2. Conservez au frais.

LE MONTAGE : étalez la pâte feuilletée en
une couche de 5 mm d'épaisseur. Découpez
2 disques de 26 cm de diamètre.

Badigeonnez d'œuf battu au pinceau le bord du
premier disque sur 2 cm. À l'aide d'une poche à
douille munie d'une douille unie n°10, dressez
la crème frangipane en partant du centre
jusqu'au bord de la dorure. Posez la fève de
votre choix sur la frangipane. Placez le second
disque de pâte sur la frangipane et collez les
2 disques bord à bord. Réservez la galette au
réfrigérateur à 4 °C pendant 2 h.

Préchauffez le four à 190 °C (th 6-7). Retournez
la galette et badigeonnez-la d'œuf battu au
pinceau. Quadrillez-la à l'aide d'un couteau
d'office. Enfournes pour 50 min environ.



Variations gourmandes

GALETTE À LA PISTACHE

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 40 min

Cuisson : 50 min • Réfrigération : 2 h

LA CRÈME FRANGIPANE À LA PISTACHE

100 g de pâtissière (voir recette p. 71) >
55 g de beurre > 50 g de sucre > 35 g de
jaunes d'œufs > 30 g de poudre d'amande >
30 g de poudre de pistache > 3 gouttes
de vanille liquide.

LA GALETTE

500 g de pâte feuilletée (à commander chez
votre pâtissier) > 280 g de crème frangipane >
1 œuf > 1 fève.

Matériel : *cul-de-poule, batteur électrique,
spatule souple, pinceau, poche à douille,
douille unie n°10, couteau d'office.*

LA CRÈME FRANGIPANE À LA PISTACHE :

fouetez le beurre en pommade au batteur avec
la feuille ou à l'aide d'une spatule souple et
ajoutez le sucre semoule. Incorporez les œufs
et l'arôme vanille petit à petit.

Versez la poudre d'amande et la poudre de
pistache. Homogénéisez le mélange pendant
1 min en vitesse 2. Incorporez la crème
pâtissière lissée. Battez le mélange pendant
1 minute en vitesse 2.

Incorporez les graines d'anis, les cubes
d'orange et de citron confits, puis
homogénéisez l'ensemble pendant 30 sec
en vitesse 1. Conservez au frais.

LE MONTAGE : réalisez la galette en suivant la
recette de la galette traditionnelle. Réservez-la
au réfrigérateur à 4 °C pendant 2 h.

Préchauffez le four à 190 °C (th. 6-7). Retournez
la galette et badigeonnez-la d'œuf battu au
pinceau. Quadrillez-la à l'aide d'un couteau
d'office. Enfourez pour 50 min environ.

LE CONSEIL DU CHEF

Pour réussir un beau lustrage, réalisez
un sirop au tant par tant (c'est-à-dire
avec autant de sucre que d'eau).
Faites-le bouillir et laissez-le refroidir.
Lorsque la galette est bien dorée à
la sortie du four, enduisez-la de sirop au
pinceau et laissez sécher. Elle sera
bien brillante et encore plus gourmande !



*L'alliance de deux fruits secs
aux saveurs subtiles.*



GALETTE AUX AGRUMES ET À L'ANIS

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 40 min

Cuisson : 50 min • Réfrigération : 2 h

**LA CRÈME FRANGIPANE AUX AGRUMES
ET À L'ANIS**

85 g de crème pâtissière (voir recette p. 71) >
50 g de beurre > 40 g de sucre > 30 g de jaunes
d'œufs > 55 g de poudre d'amande > 18 g
d'écorces d'orange confites hachées > 18 g
d'écorces de citron confites hachées
> 3 gouttes de vanille liquide > 1 pincée de
graines d'anis.

LA GALETTE

500 g de pâte feuilletée (à commander
chez votre pâtissier) > 280 g de crème
frangipane > 1 œuf > 1 fève.

**Matériel : cul-de-poule, batteur électrique,
spatule souple, pinceau, poche à douille,
douille unie n°10, couteau d'office.**

**LA CRÈME FRANGIPANE AUX AGRUMES
ET À L'ANIS :** fouettez le beurre en pommade

au batteur avec la feuille ou à l'aide d'une spatule
souple et ajoutez le sucre semoule. Incorporez
les œufs et l'arôme vanille petit à petit.

Versez la poudre d'amande. Homogénéisez le
mélange pendant 1 min en vitesse 2. Incorporez
la crème pâtissière lissée. Battez le mélange
pendant 1 minute en vitesse 2.

Incorporez les graines d'anis, les cubes d'orange
et de citron confits, puis homogénéisez
l'ensemble pendant 30 sec en vitesse 1.
Conservez au frais.

LE MONTAGE : réalisez la galette en suivant la
recette de la galette traditionnelle. Réservez-la
au réfrigérateur à 4 °C pendant 2 h.

Préchauffez le four à 190 °C (th. 6-7). Retournez
la galette et badigeonnez-la d'œuf battu au
pinceau. Quadrillez-la à l'aide d'un couteau
d'office. Enfournez pour 50 min environ.

LE PETIT +

Avant de quadriller votre
galette, dessinez le
graphisme que vous voulez
réaliser. Le rayage, c'est
comme une signature !



3