



Demain chez vous

Revalorisez vos rognures de pâte feuilletée avec cette galette gourmande à la macaronade croustillante.

Galette rustique

Cette galette des rois revisitée est réalisée à partir de rognures de pâte feuilletée inversée. Elle est garnie d'une crème frangipane au rhum et recouverte d'une macaronade et de sucre glace.



Viennoiserie

Galette rustique

Pour 3 galettes de 20 cm

1

CRÈME FRANGIPANE RUSTIQUE

Crème pâtissière	400 g	· Lisser la crème pâtissière avec le rhum.
Crème d'amande	800 g	· Mélanger la crème pâtissière tempérée avec la crème d'amande tempérée sans trop foisonner.
Rhum	25 g	

2

MACARONADE

Poudre d'amande blanche	100 g	· Mélanger tous les ingrédients ensemble.
Sucre glace	100 g	· Réserver l'appareil filmé.
Blanc d'œuf liquide	50 g	

MONTAGE

- Diviser les rognures de pâte feuilletée en 6 pâtons de 140 g.
- Bouler légèrement sans trop serrer.
- Laisser détendre.
- Abaisser chaque pâton en disque de 2 mm d'épaisseur.
- Humidifier au pinceau le pourtour de 3 abaisses.
- Garnir chaque galette de 400 g de crème frangipane rustique.
- Recouvrir avec les abaisses restantes.
- Souder, écraser les bords et détailler à 20 cm de diamètre.
- Laisser détendre au réfrigérateur.
- Retourner et laisser reposer environ 1 heure.
- Surgeler, puis étaler la macaronade à l'aide d'une corne.
- Tamiser du sucre glace sur les galettes et marquer.
- Faire cuire au four à sole à 180°C, environ 50 minutes.

