



Les papilles d' **Udibri**

GALETTE POIRE CHOCOLAT



Temps de préparation
1h



Temps de cuisson
30 min



Portions
1 galette de 20cm



Difficulté
Facile



Type de plat
Galette



Type de recette
Dessert/Pâtisserie

Ingrédients

- Une pâte feuilletée

Fourrage

- 50g d'œuf
- 50g de poudre d'amande
- 50g de beurre mou
- 25g de sucre
- 20g de chocolat noir
- Arôme d'amande amère
- 1/2 càc de rhum vieux
- 1 poire

Dorure

- 1 jaune d'œuf

Brillance

- Miel





Instructions

- Réaliser la pâte feuilletée et la réserver au frais.

Confection de la garniture

- Travailler le beurre en pommade puis mélanger avec le sucre à l'aide d'une maryse.
- Ajouter l'œuf puis la poudre d'amande et mélanger à l'aide d'une maryse (éviter le fouet pour ne pas incorporer de l'air). L'on doit obtenir une pâte bien homogène.
- Intégrer le chocolat noir concassé et les arômes.

Montage de la galette

- Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte avec le rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 4mm. Avec un cercle de 20 cm, découper deux disques de pâte et enlever les excédents de pâte.
- Une fois les disques découpés, les placer au réfrigérateur pendant 1 heure.
- Sur du papier sulfurisé, placer le premier disque de pâte et garnir de crème d'amande à l'aide d'une poche à douille au centre du disque. Veiller à garder 4cm d'espace entre les bords et la crème. Lisser la crème avec une spatule et disposer des lamelles de poires préalablement lavées et épluchées sur le dessus.
- Placer la fève et avec un pinceau humidifier légèrement les bords du disque afin que le deuxième disque adhère.
- Déposer ensuite le second disque pour recouvrir la galette et souder bien les bords en pressant avec les doigts. Cela éviterait que la galette ne s'ouvre lors de la cuisson.
- Réserver la galette au frais pendant 20 minutes

Cuisson de la galette

- Dorer la galette avec le jaune d'œuf et effectuer à l'aide la décoration choisie avec la pointe d'un couteau ou un pic en bois sans trop appuyer pour ne pas percer la pâte.
- Réaliser une cheminée à l'aide d'un pic au centre et aux extrémités de la galette. Cela permettra une meilleure diffusion de la chaleur.
- Réserver la galette au frais pendant 1 heure
- Préchauffer le four à 180C
- Placer la galette au four pendant 10 minutes à 180C puis 30 à 35 minutes à 170C. Il faut que le feuilletage soit bien cuit.
- Après cuisson, badigeonner le dessus d'un peu de miel pour la brillance.

