

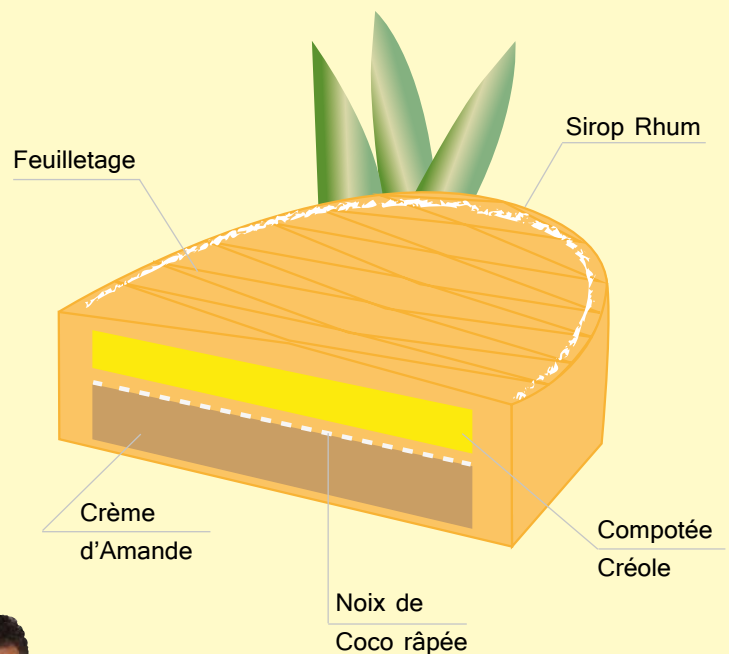
Galette Créole



Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images 04 76 87 87 94

Recette pour 3 galettes ovales de
220 en longueur et 160 en largeur

- Pâte feuilletée
- Crème d'Amande
- Noix de Coco râpée
- Compotée créole



Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Ingrédients

Pâte feuilletée

1,2 kg de farine T45 DISGROUP
200 g d'eau
30 g de sel
200 g de beurre DISGROUP
320 g d'eau froide
800 g de beurre de tourage DISGROUP



Crème d'Amande

250 g de poudre d'Amande DISGROUP
250 g de sucre
250 g de beurre DISGROUP
150 g d'œufs
40 g de farine T45 DISGROUP
100 g de crème pâtissière
25 g de Rhum DISGROUP



Compotée Créole

370 g d'Ananas en dés
270 g de purée de Noix de Coco DISGROUP
40 g de Noix de Coco râpée
100 g sucre
15 g de jus de Citron DISGROUP
25 g de de Rhum DISGROUP



Astuces du Chef



Faire bouillir les 200 g d'eau avec le sel et les 200 g de beurre. Ajouter le reste d'eau froide puis verser sur la farine et pétrir jusqu'à mélange complet. Débarrasser la détrempe au réfrigérateur pendant 2 heures. Incorporer le beurre tourage dans la détrempe avant de donner 2 tours doubles. Laisser reposer minimum 12 heures avant de redonner 2 autres tours doubles. Laisser le feuilletage se détendre encore 12 heures avant l'utilisation.

Travailler la poudre d'amande avec le beurre en pommade et le sucre. Ajouter progressivement les œufs. Incorporer la farine. Mélanger à la crème pâtissière et parfumer avec le Rhum.

Dans une casserole cuire tous les ingrédients sauf le Rhum pendant 25-30 mn à feu moyen en remuant régulièrement. Flamber avec le rhum et débarrasser pour refroidir.

Montage des galettes

Détailler les abaisses de feuilletage. Sur une abaisse répartir régulièrement une fine couche de crème d'amande. Parsemer légèrement de la noix de coco râpée avant d'étaler dessus la compotée créole. Refermer avec une autre abaisse de feuilletage. Dorer, chiquer, rayer en losange puis laisser reposer 3 heures. Cuire 40 - 45 mn à 160°C. Dès la sortie du four, passer au sirop aromatisé au Rhum.

Recette disponible en ligne sur : www.disgroup.fr