

Galette beurrée

Je fais d'une pierre deux coups une brioche pour le petit déjeuner et une galette briochée beurrée pour le goûter car j'emploie la même pâte, tellement elle est légère.

250 g de lait - 1 oeuf - 10 g de sel - 3 cuillerées à soupe de sucre - 2 cuillerées à soupe d'extrait de vanille - 500 g de farine T 45 - 2 sachets de levure Briochin - 70 g de beurre - 1 jaune d'oeuf pour la dorure.

Mettre tous les ingrédients sauf le beurre dans la cuve de la MAP et lancer le programme pâte.

Quand le pâton est formé, ajouter le beurre mou en parcelles et laisser le programme se terminer.

Une fois le programme fini, sortir le pâton, le dégazer et en prélever 400 g, bien l'aplatir dans une tourtière d'environ 25 cm de diamètre. Avec le reste de la pâte je fais une brioche que je mets dans un moule à cake. Je dore le dessus des deux avec mon jaune d'oeuf délayé avec une cuillerée à café d'eau et je laisse lever dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air pendant une bonne heure. Ensuite je préchauffe mon four à 180° pendant 10 mn et j'enfourne les deux pour une durée de 25 mn.

Pour la crème

300 ml de lait - 80 g de sucre - 3 jaunes d'oeufs - 2 cuillerées à soupe de rhum - 35 g de maïzéna - 70 g de beurre - 100 ml de crème liquide entière - 1,5 feuille de gélatine soit 3 g - 1/2 sachet de chantifix.

Faire tremper la gélatine dans un grand bol d'eau froide.

Faire chauffer le lait.

Battre les jaunes d'oeufs et le sucre. Ajouter la maïzéna et le rhum. Quand le lait est bien chaud, le verser doucement sur le mélange oeufs-sucre-maïzéna. Laisser chauffer doucement tout en fouettant jusqu'à épaississement de la préparation.

Arrêter la cuisson dès que la crème a épaissi. On a alors une crème pâtissière. Ajouter alors la gélatine bien essorée et le beurre. Mélanger cette crème toutes les 5 minutes afin d'éviter la formation d'une peau au dessus.

Mettre un bol au congélateur ainsi que les fouets du batteur environ pendant 10 mn afin de pouvoir monter la crème liquide en chantilly.

Monter la crème liquide en chantilly en ajoutant le chantifix .

Quand la crème pâtissière est bien froide, mélanger la délicatement à la crème chantilly.

Mettre cette crème dans une poche à douille et garnir la galette. Déposer la fève et refermer la galette. Déposer au dessus une assiette afin de faire un peu pression.

Mettre au frais 2 heures minimum et servir saupoudré de sucre glace.