

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GALETTE À LA MARMELADE D'ORANGE

Pour 6 personnes :

Pâte : sablée aux amandes - 250g farine - 150g beurre pommade - 95g sucre glace - 35g poudre d'amandes - 1 oeuf - 1/2 càc vanille en poudre - 1/4 càc sel -

Dans le mixeur, mixer le beurre avec le sel et le sucre glace. Incorporer la poudre d'amandes et la vanille en poudre. Mixer. Ajouter l'oeuf, puis la farine. Mixer jusqu'à formation d'une boule. L'envelopper d'un film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur au moins 1h00.

Au bout de ce temps, étaler la pâte sur 2-3mm d'épaisseur en un disque de Ø28cm. Recouvrir une plaque à pâtisserie d'un papier sulfurisé. Poser dessus un cercle de 24cm. Y déposer la pâte. Former un boudin tout autour. Ôter le cercle. Pincer le boudin tous les 2cm entre le pouce et l'index. Entreposer au réfrigérateur pendant une demi-heure.

Appareil meringué : 40g poudre d'amandes - 1 càc bombée de farine - 40g sucre semoule - 90g blancs d'oeufs - 35g sucre semoule -

Dans un grand bol mélanger la poudre d'amandes, la farine et le sucre. Battre les blancs d'oeufs en neige en ajoutant le sucre petit à petit. Les incorporer délicatement au mélange à base d'amandes avec une spatule.

Garniture : 175g marmelade d'oranges avec écorces - 7 losanges d'orange confite - Q.S sucre glace -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Sortir la plaque du réfrigérateur, étaler la marmelade à l'intérieur. Couvrir de la préparation aux amandes avec une poche munie d'une douille cannelée large en partant du centre vers l'extérieur. Saupoudrer largement de sucre glace. Enfoncer les losanges dans le mélange.

Enfourner et cuire 30 minutes en entrouvrant la porte du four après 15 minutes de cuisson. La galette est cuite quand la pâte est dorée mais le dessus doit rester nacré (dixit Gérard Mulot).

Laisser refroidir avant dégustation.