

Ingrédients pour 1 pithivier 8 personnes environ

250 gr pâte feuilletée faite maison ou surgelée

Faite maison classique :

250 gr farine

125 gr d'eau

170 gr de beurre manié pour le tourage de la pâte (85 gr farine + 85 gr de beurre)

6 tours simple suffisent avec 1/2h de repos entre chaque tour au frigo.

Faite Maison avec feuilletage inversé :

PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

Les ingrédients :

Pour la 1ere détrempe :

375g de beurre pommade,

75g de farine T45 [ou de farine de gruau] + 75g de farine T55.

Pour la 2eme détrempe :

175g de farine T45 ou de gruau + 175g de farine T55,

110g de beurre fondu refroidi,

150 g d'eau, 1cs de vinaigre d'alcool blanc,

15g de fleur de sel.

Le déroulement :

1ere détrempe :

mélangez le beurre et les farines pour avoir une boule homogène, étalez-la sur une épaisseur de 2cm, filmez et réservez au réfrigérateur 1h30 au moins , la nuit est recommandée.

2eme détrempe :

Diluez la fleur de sel dans l'eau.

Mélangez tous les éléments pour obtenir une consistance souple mais non molle.

Étalez en un carré de 2cm d'épaisseur, filmez et réservez pareillement.

Après le temps de repos étalez la première détrempe en un grand rectangle de 1cm d'épaisseur, posez la 2eme , détrempe au centre et enfermez-la en repliant le rectangle par ses quatre côtés.

Verrouillez légèrement , filmez ce pâton et mettez au frigo pour une durée d'1 heure.

Au terme de la durée d'1 heure de frigo :

Étalez la pâte en un long rectangle devant vous après l'avoir tapotée sur le dessus puis donnez un tour double et 1 tour simple en suivant.

Filmez et réservez au frigo 1 heure.

Recommencez l'opération en prenant soin de toujours orienter la pliure du même côté droit.

1 tour double et 1 tour simple en suivant.

Filmez et réservez à nouveau 1 heure au frigo.

Puis donnez un dernier tour simple avant l'utilisation.

Conservation [maximum 48h] au réfrigérateur ou étalée et roulée avec papier sulfurisé puis congelée pour un usage ultérieur .

Crème d'amandes

100 g de poudre d'amandes
100 g de sucre semoule
100 g de beurre
3 jaunes d'oeufs
5 cl de vieux rhum

Crème pâtissière

25 cl de lait
2 jaunes d'oeuf
70 g de sucre semoule
40 g de farine
2 cl de vanille liquide

Préparer la crème pâtissière :

Faire bouillir le lait avec la vanille.

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre semoule

Ajouter la farine, mélanger à nouveau.

Verser le lait bouillant, mélanger et verser dans la casserole.

Faire bouillir en remuant constamment, sans faire brûler la crème.

Débarasser et faire refroidir rapidement sur glace.

Confectionner la crème d'amandes :

Dans un saladier, travailler le beurre en pommade avec le sucre semoule.

Ajouter les jaunes d'oeufs, mélanger jusqu'à incorporation complète.

Ajouter la poudre d'amandes et le rhum, travailler à nouveau.

Réserver au frais

Mélanger la crème pâtissière complètement froide à la crème d'amandes.

Utiliser aussitôt

Après avoir abaissé la pâte à 3 mm faites 2 disques de 25 cm environ de diamètre .

Et mettre ces 2 disques 4 h au frigo.

Puis sur 2 cm en périmètre du disque de base passer au pinceau du jaune d'oeuf afin de coller le disque supérieur .

Garnir avec la pâte d'amande en s'arrêtant au 2 cm du bord puis mettre le second disque dessus et presser son périmètre avec les doigts afin de bien sceller les 2 disques , ensuite faire des petites marques avec la pointe d'un couteau en biais et de l'extérieur vers l'intérieur en périmètre des 2 disques afin de faciliter le feuilletage de celui-ci et lui donner un joli aspect.

Avec un pinceau dorer au jaune d'oeuf mélangé avec un peu d'eau la surface de la galette et la mettre au frigo pour 6 heures.

Au bout de 4 heures faire un second dorage de la galette.

Remettre au frigo.

Au terme des 6 heures de frigo, faire la décoration avec une pointe de couteau sur le dessus de la galette (cadrillage , fleurs ect.....)

Ces rayures légères vont servir à évacuer les gaz du feuilletage afin que la cuisson soit uniforme.

Préchauffé à 180 ° enfourner la galette pour 45 mn

Sirop :

Porter à ébullition 50g sucre semoule + 25 g d'eau et ajoutez 1 cuillère à soupe de rhum.
laisser refroidir.

Dès la sortie du four passer un sirop avec le pinceau sur le dessus afin qu'elle reste brillante.

Bon Appétit !