

LA GALETTE DES ROIS TAHITIENNE DE OLIVIER BOUDOT

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/galette-rois-tahitienne/>

Découvrez la Galette des Rois Tahitienne, un délice exotique mêlant ananas, vanille, citron vert et rhum pour une évasion exotique unique

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Galette Des Rois,

Ingrédients

Pour une galette de 20 cm de diamètre

*Pâte:

1 Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI. Chacune de dimension légèrement supérieure à la taille de la galette. Si possible, prendre une feuilletée inversée, ICI

*Frangipane

40 grammes de Beurre

20 grammes de Sucre

20 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

34 grammes de Poudre d'amandes

40 grammes de Noix de Coco rapée

40 grammes d'Oeufs ou 0,8 Oeuf

60 grammes de Crème Pâtissière Pour les recettes, voir ICI

*Ananas

35 grammes de Sucre

25 grammes de Beurre

1 pincée de Sel

1 Gousse de Vanille

200 grammes d'Ananas

4 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

8 grammes de Rhum 0,8 Centilitre/8 Millilitres

3 grammes de Malibu

1 Citron Vert

*Dorure

30 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1,5 Oeufs

LA GALETTE DES ROIS TAHITIENNE DE OLIVIER BOUDOT

20 grammes de Crème Liquide Entière 1,82 Centilitre/18,18 Millilitres
du Colorant alimentaire Jaune

*Déco

1 Ananas

du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

Pour une galette de 24 cm de diamètre

*Pâte:

1 Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI. Chacune de dimension légèrement supérieure à la taille de la galette. Si possible, prendre une feuilletée inversée, ICI

*Frangipane

57,6 grammes de Beurre

28,8 grammes de Sucre

28,8 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

48,9 grammes de Poudre d'amandes

57,6 grammes de Noix de Coco rapée

57,6 grammes d'Oeufs ou 1,1 Oeufs

86,3 grammes de Crème Pâtissière Pour les recettes, voir ICI

*Ananas

50,4 grammes de Sucre

36 grammes de Beurre

1 pincée de Sel

1,4 Gousses de Vanille

288 grammes d'Ananas

5,7 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

11,5 grammes de Rhum 1,15 Centilitre/11,5 Millilitres

4,3 grammes de Malibu

1,4 Citrons Verts

*Dorure

43,1 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2,1 Oeufs

28,8 grammes de Crème Liquide Entière 2,62 Centilitres/26,18 Millilitres

du Colorant alimentaire Jaune

*Déco

1 Ananas

du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

Pour une galette de 26 cm de diamètre

*Pâte:

1 Pâte Feuilletée Pour la recette, voir ICI. Chacune de dimension légèrement supérieure à la taille de la galette. Si possible, prendre une feuilletée inversée, ICI

*Frangipane

LA GALETTE DES ROIS TAHITIENNE DE OLIVIER BOUDOT

67,6 grammes de Beurre

33,8 grammes de Sucre

33,8 grammes de Sucre Vanillé Pour la recette, voir ICI

57,4 grammes de Poudre d'amandes

67,6 grammes de Noix de Coco rapée

67,6 grammes d'Oeufs ou 1,3 Oeufs

101,4 grammes de Crème Pâtissière Pour les recettes, voir ICI

*Ananas

59,1 grammes de Sucre

42,2 grammes de Beurre

1 pincée de Sel

1,6 Gousses de Vanille

338 grammes d'Ananas

6,7 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

13,5 grammes de Rhum 1,35 Centilitre/13,5 Millilitres

5 grammes de Malibu

1,6 Citrons Verts

*Dorure

50,7 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2,5 Oeufs

33,8 grammes de Crème Liquide Entière 3,07 Centilitres/30,73 Millilitres

du Colorant alimentaire Jaune

*Déco

1 Ananas

du Sirop à 30 Baumé Pour la recette, voir ICI

Instructions

L'ananas

1. Pour cette recette on va avoir besoin d'Ananas pour la garniture, mais également pour la décoration
2. Vous pouvez prendre des rondelles d'Ananas au sirop en boite. Je préfère prendre un ananas frais
3. La découpe de l'ananas peut être faite avec cet outil de façon très aisée : Pour acheter en ligne, c'est ICI

La Pâte Feuilletée

Parlons de la Pâte Feuilletée

- Vous pouvez faire votre propre pâte feuilletée maison : La recette est ICI. Si vous la faites vous-mêmes, il en faudra 1. Il faudra la diviser en 2 (1/2) pour abaisser 2 cercles

LA GALETTE DES ROIS TAHITIENNE DE OLIVIER BOUDOT

- Ma préférence, c'est la feuilletée inversée, et bien sur la faire moi-même car on ne la trouve que vraiment rarement dans le commerce. La recette est ICI. La feuilletée inversée est plus difficile, mais tellement plus stable à la cuisson : je trouve le résultat vraiment meilleur esthétiquement.
- Cependant, c'est une pâte qui prend du temps à réaliser, et donc bien sur, vous pouvez à la place acheter dans le commerce une bonne pâte feuilletée de qualité ! Si vous l'achetez, prenez juste assez pour détailler deux cercles du diamètre choisi
- 4. Au final, il vous en faudra 2, de dimension un peu plus grande que la taille de galette
- 5. Si vous avez décidé de la faire vous-mêmes, il faudra l'abaisser (étaler) de façon à obtenir au moins 2 tailles de galettes, une pour le dessous, une pour le dessus !
- 6. Puis la réserver au frais 1 heure (pour la détendre avant découpe pour l'éviter de se rétracter)

La Frangipane

- 7. Une frangipane, c'est un mélange de crème pâtissière et de crème d'amande
- 8. Commencer par préparer la Crème Pâtissière (60 g) : Les recettes sont ICI
- 9. Transférer dans un bol, filmer au contact avec un film alimentaire étirable et réserver au frais 1 heure ou plus
- 10. Couper le Beurre (40 g) et laisser ramollir. Ne surtout pas faire fondre !
- 11. Faire torréfier la Noix de Coco rapée (40 g) au four quelques minutes jusqu'à obtenir une couleur dorée. Attention à ne pas faire noircir ou brûler !
- 12. Préparer la crème d'amande : Dans un bol propre, réunir le Beurre (40 g) qui doit être ramolli, le Sucre (20 g), le Sucre Vanillé (20 g) et la Poudre d'amandes (34 g)
- 13. Mélanger ("crèmer") à l'aide d'une spatule
- 14. Verser la Noix de Coco rapée (40 g) et l'Oeuf (40 g ou 0,8 Oeuf), mélanger
- 15. Détendre la Crème Pâtissière (60 g) à l'aide d'un fouet à main dans un bol, ou mieux, au mixeur plongeant
- 16. Verser dans la crème d'amande, et mélanger à l'aide d'un fouet à main

L'Ananas

- 17. Pour l'Ananas (200 g), j'ai découpé un ananas frais et taillé en cubes
- 18. Vous pouvez également prendre un ananas au sirop en boîte, égoutter et découper
- 19. Dans une poêle, faire fondre le Sucre (35 g), et faire attention à ne pas faire brûler le caramel
- 20. Ajouter le Beurre (25 g) et faire fondre. Ajouter le Sel (1 pincée) et les graines de la Gousse de Vanille (1) grattée
- 21. Pendant cette cuisson, récupérer à la cuillère un peu de jus de cuisson et délayer dans un petit bol avec la Fécule de Maïs (Maïzena) (4 g)
- 22. Reverser dans la poêle et remuer. En cuisant, le jus va épaissir
- 23. Verser le Rhum (8 g ou 0,8 Centilitre/8 Millilitres) et le Malibu (3 g), remuer
- 24. Même si le chef Boudot ne le fait pas, je vous conseille de zester un Citron Vert avec une microplane. Raper la microplane sur le fruit et non l'inverse, pour éviter de prélever la couche amère
- 25. Débarasser sur une plaque et laisser à température ambiante pour faire refroidir
- 26. Tendrer un film alimentaire étirable autour d'un cercle à pâtisserie, de diamètre 4 cm inférieur au

LA GALETTE DES ROIS TAHITIENNE DE OLIVIER BOUDOT

diamètre choisi pour la galette

27. Dans la recette originale, le chef verse et étale la frangipane, puis verse et étale le caramel ananas

28. Je vous conseille plutôt de mélanger la frangipane et le caramel ananas, puis de verser le mélange dans le cercle. Ceci évite aux deux préparations de se séparer à la découpe de la galette, c'est donc plutôt ceci que je vous conseille

29. Congeler pendant au moins 2 heures

30. Sortir la garniture congelée et décercler

31. Sortir la Pâte Feuilletée du frais. Si elle n'est pas abaissée, il faut l'étaler, puis faire reposer au frais avant la suite (elle se rétracte sinon)

32. Poser la frangipane congelée sur une pâte

33. Humidifier autour de la frangipane avec un peu d'eau, à l'aide d'un pinceau de cuisine

34. Déposer la 2ème pâte

35. En posant la 2ème pâte, s'assurer de ne pas laisser de trou d'air. Bien presser la pâte contre le disque congelé

36. Placer au frais pour au moins 2 heures, mais plutôt 4 heures si vous pouvez, afin que les 2 pâtes collent bien, ce qui évitera que la galette s'ouvre à la cuisson

37. Après ce temps de repos, sortir la galette, et enfoncer un cercle à pâtisserie et retirer le surplus de pâte. Prendre un diamètre d'au moins 4 cm de plus que le diamètre de la frangipane congelée (afin d'avoir un espace minimum de 2 cm entre le bord et la frangipane)

Dorure

38. Pour la dorure, mélanger les Jaunes d'Oeuf (30 g pris de 1,5 Oeufs), la Crème Liquide Entière (20 g ou 1,82 Centilitre/18,18 Millilitres) et le Colorant alimentaire de couleur jaune. (on peut utiliser un mini robot (hachoir électrique) afin de bien mixer)

39. Dorer la galette à l'aide d'un pinceau de cuisine

Chiquetage

40. On va chiquer : Cela consiste à faire des petites entailles sur tout le pourtour de la galette, avec un couteau bien tranchant. Le chiquetage est une astuce de pâtissier afin de s'assurer que les 2 pâtes lèveront harmonieusement à la cuisson

41. Placer au frais 1 heure

42. Placer une rondelle d'Ananas au centre

43. Faire une petite entaille au centre (permet à l'humidité de sortir pendant la cuisson)

Décoration

44. Pour la décoration, utiliser un couteau très fin, ou mieux, un cutter

45. Sans entailler trop profondément, tracer des motifs de feuilles

Cuisson

46. Enfourner au four préchauffé à 170 C (Thermostat 5) pendant environ 40 à 50 minutes

47. Dès la sortie du four, passer du Sirop à 30 Baumé à l'aide d'un pinceau de cuisine. Ceci va

LA GALETTE DES ROIS TAHITIENNE DE OLIVIER BOUDOT

permettre de faire briller la galette et la rendre plus belle !

48. Faire refroidir à température ambiante puis placer au frais

Fleur d'ananas

49. Pour la déco finale, je fais une "fleur d'ananas" (ce que Chef Boudot ne fait pas)

50. Il suffit de découper des tranches d'ananas et de les faire sécher dans des moules demi-sphères au four, 100 C (Thermostat 3) pendant de nombreuses heures

51. Je vous conseille d'en faire plusieurs, de taille et d'épaisseur différentes, afin de pouvoir choisir la plus belle

52. On peut également utiliser un déshydrateur

53. Une fois ces fleurs obtenues, placer au centre de la galette

Présentation

54. Pour présenter cette galette, j'ai découpé des branches de palmier et placé des fleurs d'ananas