

LA GALETTE PISTACHE GRIOTTE DE L'ÉCOLE FERRANDI

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/galette-pistache-griotte/>

Une galette non seulement élégante, mais également délicieuse ! Une frangipane pistache, des griottes, et une excellente recette de l'école Ferrandi

Chef : École Ferrandi

Temps de préparation : 3 H

Temps de cuisson : 30 Minutes

Temps de repos : 1 H

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Galette Des Rois,

Ingrédients

Pour une galette de 22 cm de diamètre

*Pâte

2 Pâtes Feuilletées Pour la recette, voir ICI. Chacune de dimension légèrement supérieure à la taille de la galette. Si possible, prendre une feuilletée inversée, ICI

*Frangipane

50 grammes de Beurre

50 grammes de Sucre

50 grammes d'Oeufs ou 1 Oeuf

50 grammes de Poudre d'amandes

30 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

5 grammes de Liqueur de Cerise (Kirsch) 0,5 Centilitre/5 Millilitres

150 grammes de Crème Pâtissière Pour la recette, voir ICI

1 goutte de Colorant alimentaire Vert

*Griottes

80 grammes de Griottes

*Dorure Rouge

40 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2 Oeufs

4 grammes de Crème Liquide Entière 0,36 Centilitre/3,64 Millilitres

5 gouttes de Colorant alimentaire Rouge

*Nappage

40 grammes de Sirop à 30 Baumé 4 Centilitres/40 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

LA GALETTE PISTACHE GRIOTTE DE L'ÉCOLE FERRANDI

*Déco

3 Griottes

des Pistaches

1 Feuille d'Or Comestible

Pour une galette de 26 cm de diamètre

*Pâte

2 Pâtes Feuilletées Pour la recette, voir ICI. Chacune de dimension légèrement supérieure à la taille de la galette. Si possible, prendre une feuilletée inversée, ICI

*Frangipane

69,8 grammes de Beurre

69,8 grammes de Sucre

69,8 grammes d'Oeufs ou 1,3 Oeufs

69,8 grammes de Poudre d'amandes

41,9 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

6,9 grammes de Liqueur de Cerise (Kirsch) 0,69 Centilitre/6,9 Millilitres

209,5 grammes de Crème Pâtissière Pour la recette, voir ICI

1 goutte de Colorant alimentaire Vert

*Griottes

111,7 grammes de Griottes

*Dorure Rouge

55,8 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2,7 Oeufs

5,5 grammes de Crème Liquide Entière 0,5 Centilitre/5 Millilitres

7 gouttes de Colorant alimentaire Rouge

*Nappage

55,8 grammes de Sirop à 30 Baumé 5,58 Centilitres/55,8 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

*Déco

3 Griottes

des Pistaches

1 Feuille d'Or Comestible

Pour une galette de 18 cm de diamètre

*Pâte

2 Pâtes Feuilletées Pour la recette, voir ICI. Chacune de dimension légèrement supérieure à la taille de la galette. Si possible, prendre une feuilletée inversée, ICI

*Frangipane

33,4 grammes de Beurre

33,4 grammes de Sucre

33,4 grammes d'Oeufs ou 0,6 Oeuf

33,4 grammes de Poudre d'amandes

20 grammes de Pâte de Pistache Pour les recettes, voir ICI

3,3 grammes de Liqueur de Cerise (Kirsch) 0,33 Centilitre/3,3 Millilitres

LA GALETTE PISTACHE GRIOTTE DE L'ÉCOLE FERRANDI

100,4 grammes de Crème Pâtissière Pour la recette, voir ICI

1 goutte de Colorant alimentaire Vert

*Griottes

53,5 grammes de Griottes

*Dorure Rouge

26,7 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1,3 Oeufs

2,6 grammes de Crème Liquide Entière 0,24 Centilitre/2,36 Millilitres

3 gouttes de Colorant alimentaire Rouge

*Nappage

26,7 grammes de Sirop à 30 Baumé 2,67 Centilitres/26,7 Millilitres. Pour la recette, voir ICI

*Déco

3 Griottes

des Pistaches

1 Feuille d'Or Comestible

Instructions

La Pâte Feuilletée

Parlons tout d'abord de la Pâte Feuilletée

- Vous pouvez faire votre propre pâte feuilletée maison : La recette est ICI. Il faudra la diviser en 2 (1) pour abaisser 2 cercles
 - 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 : c'est celle que je vais utiliser pour cette recette
 - 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
1. Au final, il vous faudra 2 Pâtes Feuilletées
 2. Si vous avez décidé de la faire vous-mêmes, il faudra l'étaler (abaïsser) de façon à obtenir au moins 2 tailles de galettes, chacune de dimension un peu plus grande que la taille de galette, une pour le dessous, une pour le dessus !
 3. Une fois qu'on a étalé (abaïssé) la pâte, elle a tendance à se retracter : je vous conseille donc de la réserver au frais 1 heure minimum, ou plus, (pour la détendre avant découpe pour l'éviter de se rétracter), pendant qu'on prépare la frangipane

La Frangipane

4. Commencer par découper en cubes le Beurre (50 g) et faire ramollir dans un grand bol, à température ambiante 30 minutes (moins en été). Il doit être mou, mais pas fondu
5. Verser le Sucre (50 g) et mélanger à l'aide d'une spatule
6. Verser dans le bol les Oeufs (50 g ou 1 Oeuf) et mélanger (le mélange a du mal à prendre et c'est

LA GALETTE PISTACHE GRIOTTE DE L'ÉCOLE FERRANDI

normal)

7. Verser dans le bol la Poudre d'amandes (50 g). Je vous conseille vivement de moulinier des amandes entières : la poudre d'amande sera bien meilleure
 8. Verser la Pâte de Pistache (30 g).
 9. Mélanger à l'aide d'une spatule
 10. Verser alors la Liqueur de Cerise (Kirsch) (5 g ou 0,5 Centilitre/5 Millilitres), mélanger
 11. On peut remplacer la Liqueur de Cerise (Kirsch) (5 g ou 0,5 Centilitre/5 Millilitres) par un sirop non alcoolisé de cerise
 12. Pour obtenir une belle couleur, ajouter le Colorant alimentaire (1 goutte) (attention : très peu!)
 13. Une frangipane, c'est un mélange de crème pâtissière et de crème d'amande, en principe. Je dis en principe, car la recette du livre n'en mentionne pas, mais j'ai décidé d'en ajouter, car cela rend la frangipane meilleure, mais vous n'êtes pas obligés de le faire.
 14. Pour faire la Crème Pâtissière (150 g) : La recette est ICI
 15. C'est en fait mieux si elle a été faite la veille, et réservée au frais, filmée
 16. Verser alors la Crème Pâtissière (150 g) (si vous l'avez faite en avance, fouetter à l'aide d'un fouet à main si elle sort du réfrigérateur) dans le bol, et mélanger
 17. Mélanger dans le bol
 18. Prendre un cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre, et tendre un film alimentaire étirable
 19. Verser la frangipane et étaler, à l'aide d'une spatule coudée, ou avec une cuillère
 20. Si vous voulez une fève dans la galette, c'est le moment de la cacher dans la frangipane ! (je mets une amande parfois, car les fèves en porcelaine, ça casse parfois les dents)
 - Pour les Griottes (80 g) : un produit qu'on trouve facilement en France, comme les "Griotines" macérées dans du Kirsch
 - Plus rarement trouvable à l'étranger, même si on trouve les Griottines en ligne. Aux USA, prendre également des "Morello Cherries" comme substitut (trouvable dans les chaînes comme Williams Sonoma)
- Enfoncer les Griottes dans le cercle
Filmer, et congeler jusqu'à durcissement

Assemblage

1. On sort la Pâte Feuilletée du frais.
2. Couper en deux, pour obtenir des carrés d'au moins 22 cm de diamètre
3. Sortir la frangipane congelée, et décercler
4. Poser la frangipane congelée sur une abaisse de Pâte Feuilletée
5. Humidifier le pourtour à l'aide d'un pinceau de cuisine, légèrement trempé dans de l'eau
6. Poser la 2ème abaisse de Pâte Feuilletée
7. Appuyer sur le pourtour avec la paume d'une main. Essayer de chasser les "trous d'air"
8. Filmer et placer au frais : ce passage est nécessaire afin que les deux abaisses collent, et ne s'ouvrent pas à la cuisson. Compter au moins 2 heures au frais, idéalement une nuit
9. Sortir la galette du frais
10. Poser un cercle à pâtisserie de 22 cm de diamètre, et passer un cutter ou un couteau hyoer

LA GALETTE PISTACHE GRIOTTE DE L'ÉCOLE FERRANDI

tranchant tout autour

11. Retirer le surplus de pâte. On ne peut pas vraiment réutiliser ces chutes, à part pour des petites bouchées en apéritif par exemple. Sinon, voir ICI pour mes recettes qui utilisent ces chutes, et ainsi ne pas gaspiller

Chiquetage

12. On va chiquer ! Ceci n'est pas une insulte, cela consiste juste à faire de petites entailles sur tout le pourtour de la galette, avec le dos d'un petit couteau

13. Le chiquetage est une astuce de pâtissier afin de s'assurer que les 2 pâtes lèveront harmonieusement à la cuisson

Retourner la galette

14. Avant la dorure et les dessins, que je veux faire sur la face couchée, on place au congélateur (car on ne peut pas retourner en ce moment encore)

15. Une fois bien congelée, retourner la galette

16. Poser un papier absorbant, et une plaque, puis placer au frais afin de décongeler, 1 heure (il faut que la pâte soit moins dure afin de faire les motifs géométriques)

17. Le papier absorbant va éviter l'humidité, ce qui ferait couler la dorure

Dorure

18. Pour la dorure, mélanger les Jaunes d'Oeuf (40 g pris de 2 Oeufs), la Crème Liquide Entière (4 g ou 0,36 Centilitre/3,64 Millilitres) et le Colorant alimentaire (5 gouttes). (couleur rouge vive)

19. Laisser reposer à température ambiante, jusqu'à ce que la dorure soit à température ambiante

20. Sortir la galette, et bien essuyer pour éponger toute trace d'humidité

21. Dorer la galette

22. Voilà un danger à éviter : Attention de ne pas mettre de dorure sur les côtés ! Cela ferait coller la pâte et l'empêcher de bien lever à la cuisson (Sinon, essuyer aussitôt)

23. Placer au frais 1 heure, la dorure doit "sécher" et absorber (sinon elle risque de couler en cuisson)

24. Sortir du frais et dorer une 2ème fois, placer au frais 1 heure minimum (mais plutôt 4 heures)

Motifs

25. Faire un trou au centre (sert de cheminée) d'ou vont partir vos traits

26. Je trace un petit cercle autour du centre, c'est le "cercle de sécurité"

27. On va éviter de faire toute entaille à l'intérieur de ce "cercle de sécurité"

28. Si vous faites les entailles dans ce "cercle de sécurité", la galette va s'ouvrir : voilà la catastrophe en images

29. Faire 8 lignes

30. Puis, faire les demi-feuilles : pour cela, je m'aide d'un emporte-piège; ce rond de 8 cm de diamètre pour "marquer"

31. Puis entailler sur ces marques (mais pas trop profondément au risque que la frangipane sorte en cuisson)

32. Voilà un risque à éviter : Tous les traits que vous faites ne doivent pas se toucher, pour éviter

LA GALETTE PISTACHE GRIOTTE DE L'ÉCOLE FERRANDI

que la galette ne s'ouvre

33. Puis, faire décorer les feuilles : faire de petites entailles à l'intérieur des feuilles

34. A l'aide d'un cure dents, faire de petits trous dans les entailles qu'on vient de faire, afin de laisser l'humidité s'échapper pendant la cuisson

35. Voilà le motif des entailles que vous pouvez utiliser, c'est un peu plus moderne que les feuilles classiques, et très élégant ! Et au risque de me repeter, observez comment les lignes ne se chevauchent pas...

Cuisson

36. Enfournier au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant environ 30/40 minutes

37. En cours de cuisson, si vous voyez que la galette "penche", ou gonfle de manière disproportionnée, poser une plaque fine

Nappage

38. Voici une astuce pour rendre votre galette brillante : Dès la sortie du four, sans attendre, napper le dessus de la galette chaude avec du Sirop à 30 Baumé, à l'aide d'un pinceau de cuisine

39. La recette est ICI

Les pistaches

40. Vous pouvez acheter des Pistaches déjà émondées, sans leur peau, bien vertes (celles d'Iran sont belles)

41. Mais comme je n'en trouve pas chez moi (elles sont salées), je dois me farcir le travail. Pas si difficile, mais un peu long. Décortiquer les Pistaches, puis les plonger dans de l'eau bouillante, puis frotter dans un torchon : la peau se retire. Finir avec les ongles...

42. Hacher au couteau pour obtenir des éclats de pistache

43. Placer un cercle à pâtisserie, et passer un peu de Sirop à 30 Baumé autour

44. Placer les éclats autour, appuyer pour faire coller

45. Placer les Griottes (3) au centre

46. Et pour finir cette belle galette, placer une Feuille d'Or Comestible au centre : utiliser la pointe d'un couteau

47. Attention ! Faites bien attention que la feuille d'or soit comestible : Cela doit être expressément indiqué sur l'emballage. Certaines feuilles d'or sont utilisées pour la décoration artistique, et ne sont pas comestibles. La mention sur l'emballage doit mentionner que la feuille d'or est comestible

48. Les feuilles d'or sont tellement fines qu'elles se replient sur elles-mêmes. Le meilleur moyen pour les déposer, c'est d'utiliser la pointe d'un couteau