RECETTE DES GALETTES SAINT-MICHEL (SABLéS BRETONS)

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/recette-galettes-saint-michel-sables-bretons/

Des galettes au beurre, simples et délicieuses !

Temps de préparation : 15 Minutes
Temps de cuisson : 16 Minutes
Temps de repos : 1 H
Volume : 26 sablés de 7 cm de diamètre
Difficulté : Niveau Facile
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Biscuit, Dessert, Petit Gâteaux, Sablé

Ingrédients

26 sablés de 7 cm de diamètre, ou 51 sablés de 5 cm de diamètre
*Les poudres
220 grammes de Farine
100 grammes de Poudre d'amandes
100 grammes de Sucre
70 grammes de Lait en poudre
*Le reste
1 Oeuf 50 grammes
220 grammes de Beurre Salé demi-sel prendre un beurre salé
1/4 Zeste de Citron
*Dorure
2 Jaunes d'Oeuf 40 grammes
1 cuillère à soupe d'Eau
1 pincée de Sel

20 sablés de 7 cm de diamètre, ou 39 sablés de 5 cm de diamètre
*Les poudres
169,2 grammes de Farine
76,9 grammes de Poudre d'amandes
76,9 grammes de Sucre
53,8 grammes de Lait en poudre

RECETTE DES GALETTES SAINT-MICHEL (SABLéS BRETONS)

*Le reste
0,7 Oeuf 35 grammes
169,2 grammes de Beurre Salé demi-sel prendre un beurre salé
0,1 Zeste de Citron
*Dorure
1,5 Jaunes d'Oeuf 30 grammes
0,7 cuillère à soupe d'Eau
1 pincée de Sel

13 sablés de 7 cm de diamètre, ou 25 sablés de 5 cm de diamètre
*Les poudres
110 grammes de Farine
50 grammes de Poudre d'amandes
50 grammes de Sucre
35 grammes de Lait en poudre
*Le reste
1/2 Oeuf 25 grammes
110 grammes de Beurre Salé demi-sel prendre un beurre salé
1/8 Zeste de Citron
*Dorure
1 Jaune d'Oeuf 20 grammes
1/2 cuillère à soupe d'Eau
1 pincée de Sel

Instructions

1. Tamiser les poudres au dessus d'une cuve : la Poudre d'amandes (100 g), la Farine (220 g), le Sucre (100 g), et le Lait en poudre (70 g)
2. Pas besoin d'attendre que le Beurre Salé demi-sel (220 g) ramollisse, il suffit de le couper et de l'utiliser froid, c'est en fait mieux pour ce type de pâte
3. Pour cette recette on préfère un beurre salé et non pas du beurre doux (sinon, ajouter une bonne pincée de sel), car on est en Bretagne avec cette recette !
4. Pour la suite des opérations : On peut mélanger manuellement à la spatule ou au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')
5. Ajouter dans la cuve du robot (genre Kitchen Aid) : l'Oeuf (1) et le Beurre Salé demi-sel (220 g)
6. Prélever le Zeste de Citron (1/4) : j'utilise une microplane pour cela. Pas plus de 1/4 sinon les sablés seront trop citronnés !
7. Mélanger tous les ingrédients, manuellement à la spatule ou au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K').

8. On obtient une pâte un peu épaisse
9. Il est essentiel de filmer au contact avec un film alimentaire étirable et de faire reposer la pâte au frais : cela va développer sa structure (la farine continue d'absorber le liquide)
10. Placer au réfrigérateur et laisser reposer 2 heures minimum

Abaisse

11. Placer la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé, (ou sinon tapis silicone)
12. Notez les barres en bois de part et d'autre, d'épaisseur entre 0,3 cm ou 3 mm et 0,5 cm ou 5 mm. Grâce à ces barres en bois, mon rouleau à pâtisserie étale la pâte parfaitement, avec une épaisseur uniforme sur toute la longueur. Pour acheter en ligne, c'est ICI
13. Abaisser (étaler) la pâte au rouleau à pâtisserie, sur une épaisseur de 0,3 cm ou 3 mm idéalement et pas plus de 0,5 cm ou 5 mm (sinon seront trop épais)
14. Placer la pâte étalée (avec les deux feuilles) au frais, pendant 30 minutes minimum, ou au congélateur pendant 10 minutes minimum
15. Préparer la dorure : Battre les Jaunes d'Oeuf (2), l'Eau (1 c. à soupe) avec le Sel (1 pincée). De préférence, mixer finement au mixeur plongeant (parfois appelé 'giraffe')
16. Après ce temps de repos, on peut retirer le tapis silicone
17. La pâte est dure, elle va ramollir assez vite à température ambiante
18. Badigeonner avec les oeufs battus, à l' aide d' un pinceau de cuisine
19. A l'aide d'une fourchette (retournée sur son dos), tracer des lignes rectilignes
20. Il faut que la pâte soit à la bonne consistence:
21. pâte trop molle : Vous risquez de tracer des marques trop profondes (la galette pourrait alors se briser). Dans ce cas, mettre au frais 10 minutes
22. pâte trop ferme : La pâte est trop froide et vos traces seront superficielles, avec le risque d'être «noyées» pendant la cuisson: elles n'apparaitront pas. Dans ce cas, attendre que la pâte ramolisse
23. On peut alors facilement former les fameux motifs des galettes saint-michel
24. Utiliser un emporte-pièce, (ou un verre à bords fins), d'environ 7 cm de diamètre
25. Enfoncer l'emporte-pièce afin de détailler les biscuits
26. Retirer les surplus, que l'on mélange à nouveau : il faudra recommencer toutes les précédentes étapes: étaler entre deux feuilles à nouveau, mettre au frais, etc.. etc...

Cuisson

27. Placer sur une plaque à cuire. J'utilise en fait un tapis silicone "à trou" qui permet de bien diffuser la chaleur "par dessous". On peut en fait se passer de tapis silicone : les galettes contiennent assez de beurre pour ne pas accrocher...
28. Cuire à mi-hauteur, au four pré-chauffé, à 175 C (Thermostat 6) pendant 12 minutes à 15 minutes (cela dépend de la taille et de l'épaisseur de vos sablés), retirer lorsque les galettes sont dorées
29. Après cuisson, retirer les galettes de la plaque aussitôt (on veut stopper la cuisson) et faire refroidir sur une grille
30. Il faut laisser les galettes «maturer» pendant quelques heures avant de déguster afin qu'elles

développent toutes leur saveur