

# *Yam*

le magazine des chefs



FRUITS

---

CÉDRIC GROLET  
30 RECETTES

---

YAMORAMA 85 FRUITS  
CARNET DE SAISON DÉTACHABLE



# Galette pistache

## 8 PERSONNES

### BRIOCHE FEUILLETÉE

300 g de lait  
 37,5 g de levure  
 825 g de farine T 45  
 150 g d'œufs entiers  
 12,5 g de sel fin  
 50 g de sucre semoule  
 75 g de beurre pommade  
 450 g de beurre de tourage

### CRÈME PISTACHE

150 g d'œufs  
 150 g de poudre de pistaches  
 150 g de beurre  
 150 g de farine  
 5 g de fécule de pomme de terre  
 50 g de praliné pistache

### MONTAGE ET DRESSAGE

Beurre  
 Pistaches vertes  
 Sucre cassonade

**BRIOCHE FEUILLETÉE** | Dans la cuve d'un batteur à la 1<sup>re</sup> vitesse, mélanger tous les ingrédients, sauf les beurres. Augmenter à la 2<sup>e</sup> vitesse pour que la pâte se décolle des parois. Incorporer le beurre pommade. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laisser pointer à température ambiante pendant 1 h, mettre un torchon humide sur la brioche. Dégazer, puis ajouter le beurre de tourage. Réaliser un tour double, puis un tour simple. Abaisser à 3,1 mm. Un moule correspond à 1 250 g de pâte. Diviser en 2, l'abaisser et la rouler. Obturer sur les côtés, puis déposer dans le moule graissé. Au cutter, découper au milieu du boudin, jusqu'aux  $\frac{3}{4}$ . Filmer à l'aide d'un film étirable mouillé pour éviter que la pâte ne croûte, le déposer en surface du moule. Réserver au frais.

**CRÈME PISTACHE** | Monter les œufs, la poudre de pistaches, le beurre dans la cuve d'un batteur muni de la feuille. Ajouter la farine mélangée avec la fécule, puis le praliné pistache. Mouler la crème pistache dans des cercles de 16 cm de diamètre et 2 cm de haut.

**MONTAGE ET DRESSAGE** | Abaisser la brioche à 3 mm. Détailler 1 disque de 24 cm et 1 disque de 22 cm. Sur 1<sup>re</sup> abaisse de 22 cm, mettre l'insert de crème pistache. Déposer la seconde abaisse de 24 cm. Découper à 18 cm au cutter. Enfoncer des pistaches sur le dessus de la galette. Recouvrir une toile Silpat de beurre et de cassonade. Retourner la galette sur le Silpat. Avant d'enfourner, déposer autour de la galette un cercle de 19 cm de diamètre. Cuire au four à sole à 180 °C pendant 22 min. Poursuivre la cuisson dans un four ventilé à 165 °C pendant 30 min. Débarrasser et retourner la galette. Décorer d'éclats de pistaches.

