



# Galette des rois au caramel beurre salé

POUR 4 200 G DE PRODUIT FINI

Compote de pommes pâtissière  
Léonce Blanc  
Caramel au beurre salé  
Dorure

CARAMEL AU BEURRE SALÉ  
320 g de sucre semoule  
320 g de sirop de glucose  
500 g de crème liquide  
10 g d'extrait de vanille liquide  
150 g de beurre ½ sel

DÉTREMPE  
780 g de farine T55  
255 g de beurre fondu froid  
340 ml d'eau froide  
35 g de fleur de sel  
55 ml de vinaigre blanc

BEURRE MANIÉ  
900 g de beurre de grande qualité  
340 g de farine T45

## Préparation du caramel

- Dans une casserole, chauffer la crème + extrait de vanille, sans dépasser 85°C.
- Dans une casserole chauffer sirop de glucose + sucre jusqu'à coloration caramel (à adapter à votre goût). Retirer la casserole du feu, et verser progressivement la crème chaude. Mélanger à l'aide d'un fouet. Reporter sur le feu si le caramel n'est pas entièrement fondu. Réserver à température ambiante jusqu'à ce que le mélange atteigne 40°C.
- Ajouter le beurre coupé en cubes, en mixant à l'aide d'un mixer plongeant. Réserver à température ambiante, conserver le reste au frais.

## Préparation de la détrempe

- Mélanger l'eau + le vinaigre + le sel.
- Dans la cuve du batteur ajouter la farine T55 puis le mélange (eau + vinaigre + sel), et enfin le beurre fondu refroidi.
- À l'aide du crochet, mélanger jusqu'à avoir un mélange homogène, au minimum pendant 2 minutes. Sortir la détrempe, lui donner une forme plate et carrée. Filmer et réserver au frais.

## Préparation du beurre manié

- Dans la cuve du mélangeur, déposer le beurre bien froid en cubes et la farine T45. Mélanger à l'aide de la feuille l'ensemble à vitesse réduite, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Sortir le mélange de la cuve et l'aplatir pour lui donner une forme rectangulaire. Filmer et débarrasser au frais, 1 heure minimum.

TOURAGE :

- Étaler à l'aide d'un rouleau la détrempe en carré de 25x25 cm, et étaler le beurre manié en un rectangle de 25x50 cm (le double de longueur).
- Poser la détrempe au centre du rectangle de beurre manié et replier les 2 extrémités de la détrempe par-dessus, en gardant les bords bien droits. Tourner la pâte d'un quart de tour et l'étaler (3x plus long que large). Plier la pâte en trois, en gardant toujours les bords bien droits. Emballer la pâte dans du film alimentaire et réserver 2 heures au frais. Le 1<sup>er</sup> tour est réalisé.
- Renouveler la même opération 4 fois, pour obtenir 5 tours en laissant reposer 1 à 2 heures entre chaque tour.

MONTAGE :

- Étaler la pâte à 4 mm, détailler les disques de feuilletage sans appuyer dessus, 2 cm de plus pour le disque du dessus.
- Poser les disques du dessous sur plaque. Dorer le bord sur 1,5 cm. Garnir en spirale avec le caramel, sans en mettre sur le bord avec la dorure. Garnir de compote de pommes pâtissière Léonce Blanc, sur 1 à 1,5 cm d'épaisseur.
- Couvrir délicatement avec le couvercle de feuilletage et appuyer légèrement pour faire adhérer le couvercle. Laisser reposer au minimum 30 minutes au frais. Retourner la galette. Appuyer légèrement pour qu'elle soit bien plate. Chiqueter les bords, puis laisser reposer au frais à nouveau, jusqu'à cuisson.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Dorer les galettes et les décorer à l'aide de la pointe d'un couteau.
- Cuire 25 à 35 minutes, à 200°C. À adapter à votre matériel. À la sortie du four, débarrasser les galettes sur plaque.

