



COMME UNE PETITE BOITE DE GALETTE **POIRE, FIGUE ET ORANGE**

Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 1h
 Temps de cuisson : 45mn
 Temps de pochage : 2h 15mn

Ingrédients et quantités :

L'entourage de la galette : 500g de pâte feuilletée pure beurre – QS sirop vin chaud Epicerie de Provence
 La crème d'amande : 200g de beurre pommade – 200g de sucre semoule – 200g de farine – 200g de poudre d'amandes – 4 œufs – 1 pincée de poudre de vanille Quai Sud – 80g d'écorces d'oranges confites – 50g de cacaotines cannelle orange Quai Sud

La poire pochée : 3 poires – 1l d'eau minérale – 2 cuil. à soupe thé figue orange miel Quai Sud – 1 jus de citron

La compotée de figues : 6 figues violettes – 20g de sucre Muscovado Quai Sud – zeste et jus d'une orange

Dressage : feuille d'or – écorce d'orange confite – chutes de poire pochée – QS d'amandes effilées – QS cacaotines

Progression :

L'entourage de la galette : Préchauffez le four à 180°C (Th.6). Etalez la pâte feuilletée sur votre plan de travail fariné, sur 2mm d'épaisseur. Découpez 6 bandes, que vous enroulez chacune autour d'un cercle métallique recouvert de papier sulfurisé. Recouvrez la pâte d'une autre bande de papier sulfurisé, puis glissez un autre cercle métallique légèrement plus grand. Posez sur une plaque, et faites cuire environ 8mn au four. Retirez le cercle du dessus et le papier sulfurisé. Badigeonnez à l'aide d'un pinceau la surface de la pâte avec le sirop, puis remettez 2mn au four. Laissez refroidir et démoulez délicatement. Pour les couvercles : Faites 6 disques que vous posez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, et à l'aide d'un petit emporte-pièce, faites un trou dans chacun. Faites lever au four pendant pendant 5mn,

puis recouvrez d'une feuille de papier sulfurisé, puis d'une plaque. Poursuivez la cuisson encore pendant 4mn. Retirez la plaque et la feuille, badigeonnez la surface des disques avec le sirop, puis remettez au four 1mn. Laissez refroidir.

La crème d'amande : Laissez le four à 180°C (th.6). Dans un saladier, mélangez au fouet le beurre avec le sucre. Ajoutez la farine, la poudre d'amandes, puis les œufs. Incorporez la poudre de vanille, les écorces coupées finement, ainsi que les cacaotines concassées. Faites cuire dans des cercles beurrés, pendant environ 15mn. Décerclez, puis laissez refroidir. Evidez le centre avec un emporte-pièce.

La poire pochée : Epluchez les poires. Portez à frémissements l'eau, avec le jus de citron, puis ajoutez le thé. Couvrez et laissez infuser 15mn. Filtrez puis ajoutez les poires. Faites cuire à nouveau pendant 15mn, puis laissez pocher à couvert pendant 1h45. Egouttez, puis à l'aide d'un emporte-pièce, faites 6 petits cylindres de poire.

La compotée de figues : Nettoyez les figues à l'aide d'un papier absorbant humide. Coupez-les en morceaux, puis mettez-les dans une casserole avec le sucre muscovado, le jus et le zeste d'orange. Portez à frémissements, puis laissez cuire sur feu doux pendant 15mn. Passez au thermomix, puis laissez refroidir.

Dressage : Au centre de chaque assiette posez une crème d'amande, une poire pochée, et remplissez l'intérieur de compotée de figue. Posez un cercle de pâte feuilletée, puis sur le dessus le couvercle. Décorez avec des petits disques d'écorce d'orange confite, de poire pochée, et quelques amandes effilées. Ajoutez un morceau de feuille d'or, puis dans l'assiette, un disque de pâte feuilletée, et un éclat de cacaotine.

Le mot de Sandrine :

Ma version 2012 de la galette, sous forme de petite boîte chic qui s'ouvre pour laisser apparaître un cœur de poire pochée au thé, et une compotée de figue acidulée, le tout réalisé avec quelques produits Quai Sud et Epicerie de Provence. Je vous souhaite à tous, mes vœux les plus sincères pour cette nouvelle année.....Et retrouvez-moi moi sur mon blog : <http://latabledesandrine.com>