

Galette briochée aux noix

Bonjour à toutes et tous

Nous voici revenu dans la saison de la [galette des rois](#). Dans le sud, à vrai dire, la brioche des rois qui est la règle et la une galette feuilletée ou galette parisienne est plutôt préférée dans le Nord. Cette année, pour m'amuser en cuisine j'ai réfléchi à mix entre la brioche et la galette : un format de galette mais avec la pâte feuilletée remplacée par de la brioche fondante. Pour la garniture, au lieu de la classique frangipane, une crème de noix s'est vite imposée en clin d'œil aux nombreux noyers du coin. Enfin, on peut opter pour une touche d'armagnac cette crème, ou de rhum ou de tout autre alcool du choix. Le résultat : une galette briochée aux noix.

J'ai soumis cette recette à un goûter auprès de mes gourmands, d'intransigeants amateurs de la galette frangipane. Si elle ne remplace pas celle-ci dans leur cœur (la force des traditions), cette galette briochée c'est vite calée en n°2. Pourquoi cela ? On retrouve une généreuse crème de noix et d'amandes, crémeuse, très riche en saveurs, sucrée comme il faut. Autour, une brioche moelleuse et parfumée. Le tout forme un dessert à la fois généreux (avec la garniture) et léger (avec la brioche).

Je voulais donc commencer l'année en gourmandise et en légèreté en partageant cette recette avec vous et avec l'office du tourisme de condom Tenarèze. J'itère aussi mes vœux pour une excellente année 2022, et vous dis à demain pour les petits gestes écolos du mois !

- GALETTE BRIOCHÉE -
AUX NOIX



Galette des rois briochée



Galette des rois briochée

Recette : Galette briochée aux noix

Saison de la recette : Juillet à Début Octobre

Temps de préparation : 1 heure (répartie en plusieurs étapes)

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

Pour 6 à 8 personnes :

- 350 g de farine
- 12 g de levure de boulangerie fraîche
- 2 œufs (1,5 pour la brioche et 0,5 pour la dorure)
- 90 g de beurre
- 110 ml de lait
- 60 g de sucre
- 2 cuillerées à soupe d'armagnac
- 1 pincée de sel

Pour la garniture

- 75 g de noix
- 75g d'amandes
- 80 g de beurre doux (à température ambiante)
- 1 œuf
- 130 g de sucre
- (facultatif) 1 cuillerée à soupe d'armagnac

Sans oublier :1 fève

Réalisation

Étape 1 : Préparation de la pâte à brioche

- Délayant la levure de boulangerie dans 50 ml de lait tiède et 50g de farine. Laissez reposer un bon quart d'heure. Coupez le beurre en petit morceaux et réservez-le. Cassez un des œufs dans un verre et battez en omelette.
- Dans le bol de votre batteur ou sur le plan de travail, disposez la farine, le sucre et le sel. Formez un puits.
- Versez le levain dans le puit puis mélangez pour

l'incorporer.

- Ajoutez le lait, l'armagnac, l'œuf entier et la moitié de l'œuf battu en omelette (le reste servira à la dorure). Pétrissez jusqu'à disposer d'une pâte homogène et qui se décolle du plan de travail/ du bord du batteur. (Facile 10 minutes)
- Incorporez alors le beurre en petit morceaux et pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit homogène et se décolle.
- Disposez la pâte dans un saladier, couvrez d'un linge puis laissez reposer jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Étape 2 : Préparation de la garniture

- Disposez noix et amandes dans un blender puissant puis mixez finement pour obtenir une poudre.
- Placez les poudres et 65g de sucre dans une poêle anti-adhésive puis faites torréfier à feu doux quelques minutes. Laissez refroidir.
- Dans un saladier, mélangez le beurre mou avec l'autre moitié de sucre jusqu'à obtenir une crème.
- Ajoutez l'œuf, puis re-mélangez vivement afin d'incorporer les œufs et retrouver une texture de crème.
- Ajoutez les poudres de noix et d'amandes torréfiées, homogénéisez la préparation et réservez.

Étape 3 : Dressage

- Une fois la première étape de pousse réalisée, récupérez votre pâte à brioche et dégazez là à la main.
- Séparez la pâte en deux pâtons de taille égale puis étalez chaque moitié en disque d'un bon centimètre d'épaisseur
- Disposez un disque sur une plaque de cuisson.
- Garnissez ce disque de la crème de noix et amandes, en

laissant bien 2 cm vis à vis du bord. Placez la fève.

- Placez le deuxième disque de pâte sur le dessus et soudez les bords avec les doigts
- Couvrez d'un torchon et remettez en pousse une bonne demi-heure voire une heure

Étape 4 : La cuisson

- Récupérez la brioche, dessinez des croisillons (ou tout autre motif de votre choix) et dorez le dessus avec le demi œuf battu en omelette.
- Enfournez pour 20 à 25 minutes à 180°C. N'hésitez pas à la placer en bas du four si elle dore un peu trop.

Laissez bien refroidir avant de découper et de servir. Vous pourrez réchauffer cette galette quelques minutes au four avant service.

Astuces :

- Variantes : Selon vos préférences, remplacez les noix par des noisettes ou alors du 100% amandes
-