

# Galette des Rois cerises - pistaches

*Il vous faut :*

une recette de [pâte feuilletée EXPRESS ici](#)

Attention: on double la recette dans son intégralité, SAUF le beurre (250g de beurre pour 300g de farine et 140g d'eau glacée). Je rajoute même un peu de sucre vanillé dans ma pâte...



**Pour les cerises confites:**

350g de cerises surgelées (ou en bocal dans le jus, poids égoutté)

300 g de jus ou d'eau

100 g de sucre vanillé

1 càc d'agar-agar (2g)

**et pour la crème à la pistache:**

200g de pistaches émondées (ou 2 càs de pâte de pistaches)

80g de sucre glace

2 petits oeufs

70g de beurre

70g de crème fraîche liquide

10g de Kirsch (facultatif - mais c'est bon 🍷....)

**pour la dorure:**

10g de sucre

20g de lait

Préchauffer le four à 210° (Th7)

Réaliser la pâte feuilletée et en réserver la moitié au frigo le temps de faire le reste.

Étaler l'autre moitié (quantité pour une plaque de 30 x 40 cm env.) et piquer le fond.

**Enfourner à blanc pendant 7 min.**

Pendant ce temps réaliser le confit de cerises: mettre les cerises, le jus et le sucre dans le bol, cuire pendant **15 min / température vapeur / vitesse 2 / en sens inverse**. Oter le gobelet et mettre le panier de cuisson à la place (pour laisser évacuer la vapeur et ainsi réduire).

A la sonnerie, ajouter l'agar-agar et **mélanger pendant 5 min /vitesse 3/ en sens inverse**, pour faire tomber la température. Puis, réserver dans un bol.

Rincer le bol et y placer les pistaches, le sucre et **mixer 10 sec à vitesse 9**. Racler les parois à l'aide de la spatule. Ajouter le reste des ingrédients de la crème et **mélanger 20 sec à vitesse 6**. Répartir la crème sur le fond de tarte cuit, puis répartir les cerises confites réservées par-dessus la crème et mélanger à la spatules grossièrement, pour un "effet marbré".

Ressortir l'autre moitié de pâte feuilletée, l'étaler à la même taille et recouvrir la galette. Pincer les bords pour sceller la tarte. Mélanger le lait et le sucre dans un petit bol, puis passer la surface de la galette avec ce mélange.

Enfourner à nouveau **pendant 20 min à 180°**.

Laisser tiédir avant de servir.