

GALETTE DES ROIS CERISES - PISTACHES

Ah, voilà une [Galette des Rois](#) qui sort de l'ordinaire! On s'est régalé avec cette recette. Il faut tout simplement oser...



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:

50g de cerises surgelées (ou en bocal dans le jus, poids égoutté)

100 g de sucre vanillé

1 càc d'agar-agar

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.

Etaler 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 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 spatule 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°**.

Le plus grand défi : Laisser tiédir avant de servir. 🍰

Non, je ne vous dis pas à quel point c'est bon, goûteux, délicieux..... divin....
Bonne dégustation

Cette recette est sur mon blog :

<http://superbol.over-blog.com/article-galette-des-rois-cerises-pistaches-65684455.html>