



# Galette Dame de pommes

**Galette dame de pommes, une recette Relais Desserts, signée Nicolas Boucher, chef exécutif pâtisserie de la maison Dalloyau Paris (75).**

Galette dame de pommes par Nicolas Boucher - Relais Desserts  
Pour 6 personnes - (Ø 26 cm)

## **Composition**

Pâte feuilletée

Caramel vanille

Crème d'amandes au caramel à la fleur de sel

Pommes cuites au four

## **Pâte feuilletée**

310 g de farine ordinaire T55

10 g de sucre semoule

20 cl d'eau froide

7 g de sel de Guérande

80 g de beurre fondu

250 g de beurre doux

Réserver, à température ambiante, les 250 g de beurre.

Tamiser la farine avec le sucre puis faire une fontaine dans un récipient.

Verser au centre l'eau préalablement salée et mélanger progressivement. Ajouter les 80 g de beurre fondu. Continuer de mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et souple.

Ensuite, rouler celle-ci en boule, en strier le dessus avec la pointe d'un couteau, puis la recouvrir et la laisser reposer à température ambiante.

Taper les 250 g de beurre à l'aide d'un rouleau puis étaler en un carré d'une épaisseur de 1,5 cm.

Abaïsser la pâte en un carré un peu plus grand que le carré de beurre. Poser ce dernier sur l'abaisse de pâte en diagonale puis refermer la pâte en repliant les coins opposés au centre.

Allonger ce pâton au rouleau en un rectangle et le replier en trois afin d'obtenir à nouveau un carré (premier tour). Répéter l'opération pour donner un second tour.

Couper le pâton aux trois quarts et réserver un quart au frais. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Répéter l'opération deux fois, ce qui fait 6 tours, en laissant 1 heure de repos entre chacun des deux tours.

Enfin, étaler la pâte feuilletée à 2 mm d'épaisseur et la détailler en deux ronds de 22 cm de diamètre. Laisser reposer au réfrigérateur.

## **Paille sucrée**

Ouvrir le quart de feuilletage réservé au frais et le parsemer de sucre semoule avant de le plier en trois. Renouveler une fois l'opération.

Étaler ensuite la pâte sur une épaisseur de 3 mm et y détailler une longue bande de 80 cm environ sur 2,5 cm de large.

Prendre un cercle à tarte de 24 cm de diamètre chemisé d'un papier cuisson et placer à l'intérieur la bande de paille sucrée. Réserver au réfrigérateur.

### **Caramel vanille**

1 gousse de vanille Bourbon

13 cl de crème liquide

125 g de sucre semoule

25 g de beurre doux

Dans une casserole, faire infuser la gousse de vanille grattée dans la crème chaude sans la faire bouillir.

Dans une autre casserole, caraméliser le sucre à sec, puis décuire avec la crème chaude en plusieurs fois avant de cuire à faible ébullition jusqu'à 105 °C.

Rajouter le beurre coupé en morceaux et mixer. Réserver au froid.

### **Crème d'amandes au caramel à la fleur de sel**

50 g de beurre doux

70 g de sucre semoule

70 g de poudre d'amandes

1 œuf entier

7 g de fécule

20 g de caramel vanille

1 g de fleur de sel de Guérande

Mélanger le beurre pommade avec le sucre semoule.

Ajouter la poudre d'amandes, l'œuf et la fécule en terminant par le caramel et la fleur de sel.

### **Pommes cuites au four**

50 g de crème liquide  
35 g de beurre  
10 g de sucre cassonade  
10 g de sucre semoule  
25 g de caramel vanille  
250 g de pomme Golden

Préchauffer le four à 150 °C.

Chauffer la crème avec le beurre puis rajouter les sucres et le caramel vanille.

Couper les pommes en huit et les ajouter au mélange.

Étaler ensuite sur un plat allant au four et cuire les pommes pendant 40 minutes. Celles-ci doivent être fondantes mais peu colorées. Prendre soin de les égoutter avant de les réserver au frais.



### **Montage**

1 œuf entier  
1 jaune d'œuf

Déposer le premier disque de pâte sur une plaque de four antiadhésive.

À l'aide d'un pinceau, humidifier sa circonférence sur environ 3 cm de large.

Ensuite, garnir le disque à l'aide d'une poche à douille, en serpentins, avec la crème d'amandes au caramel. Préserver la zone humidifiée pour le collage du second disque de pâte.

Ajouter alors les trois quarts des quartiers de pommes cuits au four, sans oublier de déposer une fève.

Recouvrir avec le second disque percé en son centre, en prenant soin de bien chasser l'air et de fermer ses bords. Le dessus de la galette doit être bien lisse.

À l'aide d'un pinceau souple, brosser et dorer une première fois avec le mélange d'œuf et de jaune d'œuf. Réserver et laisser reposer 1 heure au frais.

## **Préchauffer votre four à 200 °C**

Dorer une deuxième fois la galette avant de déposer autour de celle-ci le cercle de paille sucrée.

Piquer la galette 6 fois à l'aide d'un couteau puis l'enfourner à 180 °C environ 25 minutes. Baisser ensuite à 165 °C et poursuivre la cuisson pendant 15 minutes jusqu'à obtenir une couleur blond-doré.

Laisser refroidir sur une grille à la sortie du four.

Pour finir, déposer au centre le restant de caramel vanille et garnir avec les quartiers de pommes restants.

## **Les astuces du chef**

Pour étaler régulièrement la pâte feuilletée, on peut utiliser deux règles sur lesquelles appuyer le rouleau.

Afin de réaliser un caramel homogène, il est préférable d'ajouter le sucre au fur et à mesure plutôt que de le caraméliser dans sa totalité dès le départ.

## **DALLOYAU PARIS**

<http://www.dalloyau.fr>

## **Relais Desserts**

<https://www.relais-desserts.net>