

# GALETTE DES ROIS AU COINTREAU® ET AU GIANDUJA

Recette pour 1 galette de 26 cm de diamètre.

## Pâte feuilletée

**250 g de farine**

**40 g de beurre pour la détrempe**

**125 g d'eau**

**5 g de sel**

**185 g de beurre de tourage**

Réaliser la détrempe avec la farine, l'eau, les 40 g de beurre détaillé en cubes et le sel. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit homogène et lisse.

Envelopper cette pâte de film alimentaire et réserver au réfrigérateur 3 heures.

Sortir la pâte du réfrigérateur et l'étaler au rouleau.

Poser dessus les 185 g de beurre bien ferme et plier la pâte pour enfermer le beurre.

Étaler de nouveau la pâte en formant un rectangle et plier en trois.

Tourner d'un quart de tour et renouveler la même opération (étalement et pliage).

Laisser reposer au réfrigérateur 1 heure, puis renouveler la même opération (faire 2 tours).

Mettre au réfrigérateur 1 heure puis refaire le même pliage.

La pâte feuilletée est terminée.

Laisser reposer de nouveau 3 heures au réfrigérateur.

Diviser la pâte en deux et l'étaler au rouleau à 2,5 mm d'épaisseur.

Découper deux disques de 26 cm de diamètre.

Réserver au réfrigérateur.

## Sirop de sucre

**100 g d'eau**

**130 g de sucre**

Porter à ébullition et laisser refroidir.

## Crème d'amande au Cointreau et gianduja

**100 g de beurre**

**80 g de sucre**

**85 g d'œufs entiers**

**100 g de poudre d'amande**

**10 g de farine**

**9 g de Cointreau®**

**80 g de Gianduja en cubes**

**40 g d'orangettes en cubes (macérées la veille dans du Cointreau®)**

Faire ramollir le beurre et ajouter le sucre.

Mélanger à l'aide de la feuille et incorporer la poudre d'amande, la farine, les œufs et le Cointreau®. Remuer énergiquement.

Sortir les deux disques de pâte feuilletée du réfrigérateur, les poser sur une plaque à pâtisserie et les piquer.

Garnir un disque de crème d'amande jusqu'à 1 cm du bord.

Parsemer les cubes de Gianduja et d'orangettes.

Humidifier le bord de la galette avec un pinceau et de l'eau. Poser dessus le deuxième disque et coller les bords en pressant avec le bout des doigts.

Badigeonner le dessus avec la dorure et faire des traits avec la lame d'un couteau.

Faire cuire dans un four à 170°C pendant 40 à 45 min. environ.

Sortir la galette du four et glacer d'un sirop de sucre pour le brillant.

Terminer avec une rondelle d'orange confite.