



Voici la recette qu'il nous livre :

- 600 g de pâte feuilletée très froide
- 450 gr de crème d'amande

POUR DORER LA GALETTE

- 1 oeuf
- ½ jaune d'oeuf
- 1 pincée de sel



Coupez la pâte en deux; abaissez chaque pâton en un carré de 2 mm d'épaisseur. Dans ces carrés, découpez deux disques de 28 cm de diamètre: utilisez un petit couteau bien tranchant; plantez-le droit dans la pâte afin d'éviter de l'écraser ou de la déchirer, ce qui empêcherait les bords de se développer harmonieusement pendant la cuisson...Notez que, pour la pâte feuilletée, la façon dont on la coupe détermine son comportement en cours de cuisson : des bords écrasés ou déchirés ne montent pas régulièrement, alors que des bords coupés net, perpendiculairement au feuilletage, montent harmonieusement. Retournez le premier disque de pâte sur une plaque revêtue de papier siliciné. Dessinez sur la pâte un cercle de 3cm du bord afin de délimiter la surface sur laquelle vous étalerez la crème d'amande, qui doit rester à l'intérieur du cercle pour ne pas risquer de s'échapper. Passez un pinceau trempé dans de l'eau froide sur 2 cm, afin de mieux sceller la pâte sur le côté. Etalez la crème d'amande. Couvrez le premier disque de pâte du second, en le posant exactement dessus et après l'avoir retourné (le dessous d'une abaisse de pâte est plus lisse et plus parfait que le dessus). Appuyez sur les bords pour sceller la pâte. Mettez la plaque au réfrigérateur pour 20 à 30 minutes, afin de bien raffermir la pâte puis "chiquetez" la galette, en festonnant ainsi les bords, soulevez-les, placez à l'envers et en biais, sur une largeur de 1 cm, et, toutes les rations : pour plus de facilité, faites tourner la plaque sur le plan de travail. Préparez le dorage : cassez l'oeuf dans un bol, ajoutez-y le demi-jaune et le sel, fouettez avec un pinceau plat trempé dans ce mélange, badigeonnez uniformément la surface de la galette. à l'aide du couteau, toujours tenu à l'envers, "rayez" la pâte à partir du centre, en dessinant des arcs de cercles espacés de 2cm. Glissez la galette au four de 230°C, baissez aussitôt à 190°C pour 45 min, pas moins. Servez-la préférence tiède.

Hierbij zijn recept :

- 600 g zeer koud bladerdeeg
- 450 gr amandelcrème

OM DE TAART TE DOREREN

- 1 ei
- ½ eierdooier
- 1 mespunt zout

Snijd het deeg in tweeën; maak van elke deegbal een vierkant van 2 mm dik. Snijd uit deze vierkanten twee schijven van 28 cm diameter: gebruik een klein, scherp mesje; zet het recht in het deeg om te vermijden dat je het gaat platdrukken of scheuren. Want dan zouden de randen niet gelijkmatig rijzen bij het bakken... Bij bladerdeeg is de manier waarop je het deeg snijdt bepalend voor hoe het zich gedraagt in de oven: geplette of gescheurde randen gaan niet regelmatig rijzen, terwijl randen die scherp gesneden zijn en loodrecht op het deeg staan gelijkmatig rijzen. Draai de eerste deegschijf om op een met siliconepapier beklede plaat. Teken op het deeg een cirkel op 3cm van de rand om het oppervlak waarop je de amandelcrème gaat uitsmeren duidelijk af te bakken. Dit moet binnen de cirkel blijven om niet uit te lopen. Ga met een op 2 cm in koud water gedrenkt penseel over het deeg om het aan de rand beter te fixeren. Spreid de amandelcrème uit. Bedek de eerste deegschijf met de tweede. Leg hem er exact op en zorg dat hij er omgekeerd op ligt (de onderkant van een deegbodem is gladder en gelijkmatiger dan de bovenkant). Druk op de randen om het deeg vast te maken. Zet de plaat gedurende 20 à 30 minuten in de koelkast om het deeg goed te laten opstijven. Daarna geef je de taart haar typische getande uitzicht door de randen te gaan festonneren, maak inkervingen met een omgekeerd mes dat je schuin houdt op een breedte van 1 cm en markeer de taartpunten: om dit vlot te doen draai je de plaat op het werkblad. Bereid het doreren voor: breek het ei in een kom, voeg er de halve eierdooier en het zout aan toe, klop met een plat penseel gedrenkt in dit mengsel, breng gelijkmatig aan op het oppervlak van de taart. "Bekras" het deeg, nog steeds met een omgekeerd mes, vanuit het midden en teken cirkelbogen met 2cm tussenruimte. Zet de taart in een oven van 230°C, zet onmiddellijk lager tot 190°C gedurende minstens 45 minuten. Serveer bij voorkeur lauw.

Marc Ducobu,
16, rue de la Station
1410 Waterloo, Belgique
Tél : +32 2 351 87 87