

Galette des rois selon Nicolas Bernardé

https://www.youtube.com/watch?v=1N6untuk_p4

Corrections CO

Ecoutez et complétez la transcription des instructions *tronquées* de Nicolas Bernardé :

Bonjour,

Je suis Nicolas Bernardé (<http://nicolas-bernarde.com>), meilleur ouvrier de France, **pâtissier**. Bienvenue dans notre Boutique de gourmandises à la Garenne Colombes. Aujourd'hui, je vais vous apprendre à faire une **galette** des rois.

La crème d'amande est composée en **quantité égale** de beurre, de sucre, d'amandes en poudre et d'oeufs. Nous allons partir sur **cent grammes** de chaque.

Alors le beurre, le beurre a été **ramolli** légèrement. Voilà ! Le beurre a **blanchi**. Dedans, on lui incorpore tout son sucre. Donc, beurre et sucre, ça s'appelle un crémage. On émulsionne bien.

On va mettre tout d'abord un oeuf. On **émulsionne**. On met la **moitié** de la poudre d'amande, que l'on incorpore. Et on **fait monter** comme ça, petit à petit. On va mettre votre deuxième oeuf. On incorpore à nouveau. Et on termine par le **restant** de la poudre d'amande.

On mélange bien. Et on obtient quelque chose qui, qui se tient comme ceci et ça, c'est une belle crème d'amande. Et je vais **garnir** ma poche. Et notre crème d'amande est prête, mise en poche, et on la met en attente pour toute à l'heure.

Nous avons détaillé à 2 millimètres, 2 millimètres et demi d'épaisseur notre **feuilletage** sur un disque de 24 cm. Nous avons fait 2 disques de 24 centimètres.

Avec de l'eau, ce qu'on appelle de la **mouillure**, nous allons mettre légèrement de l'eau autour. Vous prenez votre crème d'amande et vous formez un **escargot**. Donc, vous vous rapprochez jusqu'à un centimètre du bord. On garnit bien ! En crème d'amande ! Il faut être généreux. Et là, on n'oublie pas de mettre la **fève**. Alors la fève, toujours sur les extérieurs, légèrement **enfoncée**. On va prendre notre **couvercle**, on va le poser délicatement. On va **chasser l'air** avec les doigts et là, on va bien presser avec les doigts pour bien **souder** le dessous avec le dessus. Vous la prenez, vous la retournez.

Maintenant, nous allons pouvoir la mettre **délicatement** sur une plaque papier pour euh... l'entrer au **four**. Avec un couteau, on va, ce qu'on appelle, chiqueter. Ensuite, vous prenez de la **dorure**, c'est un oeuf et un jaune. Vous allez le passer sur la galette pour lui donner un beau brillant. Je l'ai dorée, je la remets au **frigo** pendant au moins une vingtaine de minutes avant de pouvoir la **rayer**. Cela fait 20 minutes que nous avons donné la première **couche de dorure**, nous allons donner la deuxième couche de dorure sur notre galette. Elle ressortira bien **brillante** et **gourmande**. Prenez un couteau avec le bout pointu. On trouve le centre et maintenant, on va faire des... une jolie **décoration**. Une fois que vous avez fait ça, et bien vous **piquez en rond**, vous faites des cheminées mais vous ne piquez jamais le centre, sinon ça va s'ouvrir. Et ça, on va pouvoir le mettre au four. Et ça va cuire pendant une heure et vingt minutes : 20 minutes à 180°C, ensuite nous allons mettre 20 minutes à 160°C et le **reste du temps** à 145°C.

Donc là, les **galettes** ont passé 1 heure 20 au four. Et à la sortie du four, on vient passer soit du sirop de **marrons**, ou alors vous pouvez vous aider avec un petit peu de sirop d'**érable**. On obtient quelque chose de tout à fait gourmand là. Regardez : notre, notre crème d'amande a cuit pendant une heure, une heure vingt, le feuilletage est cuit dessous, dessus et vous avez une crème d'amande qui est cuite à l'intérieur. Ça à manger, ça va être très **gourmand**.