

Galette Renversée Ananas Tatin & Coco
Pour 8 galettes de 8 personnes soit environ 24 cm de ø



1. **BEURRE MANIÉ**

1000 g de farine
2600 g de beurre de tourage

Malaxer le beurre et la farine pour obtenir un beurre manié. Aplatir la pâte, la couvrir puis la laisser reposer au réfrigérateur minimum 2 heures.

2. **DÉTREMPE**

2400 g de farine
1200 g d'eau
80 g de sel
200 g de beurre pommade

Fraser sans pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Couvrir puis laisser reposer au réfrigérateur minimum 2 heures.

3. **TOURAGE**

Étaler le beurre manié sur 2 cm d'épaisseur en un rectangle environ 2 fois plus long que large. Étaler la détrempe en un carré de même dimension que la largeur du beurre manié. Déposer la détrempe au milieu du beurre manié puis rabattre les côtés sur la détrempe afin de la recouvrir entièrement.

Donner 2 premiers tours simples puis laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Donner 2 tours supplémentaires puis laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Donner 2 derniers tours puis laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Étaler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur puis détailler des fonds de 24 cm de ø puis les laisser reposer au réfrigérateur.

4. **CRÈME PÂTISSIÈRE**

1 L de lait

80 à 100 g de **Crème Pâtissière à chaud ancel** de votre choix

100 g d'œufs

150 à 200 g de sucre

OU

400 g de **Crème Pâtissière à froid ancel** de votre choix

1 L d'eau froide

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle.

5. **FRANGIPANE À LA NOIX DE COCO**

250 g de beurre pommade

180 g de sucre

250 g de poudre d'amandes

110 g de **Pâte Aromatique de Noix de Coco des Philippines Sébalcé**

250 g d'œufs tempérés

300 g de crème pâtissière

Au batteur à la feuille, battre à grande vitesse, le beurre, le sucre, la poudre d'amandes, la pâte de coco et les œufs, ces derniers devant être incorporés petit à petit. Une fois le mélange émulsionné, incorporer la crème pâtissière.

6. **FOURRAGE ANANAS FAÇON TATIN**

1500 g de **Fourrage Ananas façon Tatin ancel**

7. **SIROP DE FINITION**

200 g d'eau
200 g de sucre

Porter à ébullition puis laisser refroidir.

8. **MONTAGE & FINITION**

Déposer la moitié des fonds sur des plaques recouvertes de papier cuisson. Dorer les bords puis déposer le fourrage ananas façon Tatin en l'étalant uniformément jusqu'à 3 cm des bords. Placer les fèves.

Dresser la frangipane à la noix de coco sur le fourrage puis recouvrir d'un disque de feuilletage. Bien souder les bords en prenant soin de ne pas faire ressortir la garniture. Placer les galettes sur des pochoirs à galettes déposés sur des plaques recouvertes de papier cuisson.

Cuire environ 30 minutes à 170°C. Dès la sortie du four, retourner les galettes puis les badigeonner de sirop de finition.