

Galette Sabliochée aux Myrtilles
Pour 10 galettes de 6 personnes



1. **PÂTE À BRIOCHE**

320 g d'œufs
110 g de sucre
10 g de sel
20 g de levure boulangère
560 g de farine T55
280 g de beurre à température ambiante

Pétrir la farine, le sucre, le sel, la levure et les œufs. Une fois que la pâte est bien lisse et se décolle des bords, incorporer le beurre en petits morceaux et bien mélanger. Souffler la pâte, la laisser fermenter 1 heure à température ambiante, la rabattre puis la réserver au froid à 4°C pendant 18 heures.

2. **PÂTE SABLÉE**

480 g de beurre
480 g de sucre
310 g d'œufs
22 g de sel

60 g d'eau
40 g d'Extrait de Vanille Tahitensis avec grains ou d'Extrait de Vanille Bourbon avec grains
Sébalcé
1200 g de farine
30 g de Baking Powder

Mettre le beurre en pommade puis ajouter le sucre, le sel, l'extrait de vanille et l'eau. Incorporer les œufs en plusieurs fois afin d'obtenir un bon crème. Ajouter la farine et la poudre à lever puis mélanger.

3. **PÂTE SABLIOCHÉE (PÂTE À BRIOCHE + PÂTE SABLÉE)**

2600 g de pâte sablée
1300 g de pâte à brioche
100 g d'eau

Aussitôt la pâte sablée terminée, incorporer la pâte à brioche. Mélanger les deux pâtes avec l'eau pour les assouplir. Laisser reposer 1 heure à 4°C.

OPTION : Vous pouvez réaliser cette recette avec vos propres recettes de pâte à brioche et de pâte sablée.

4. **DÉCOR AMANDES**

700 g d'amandes effilées
40 g de sucre glace
160 g de blancs d'œufs

Griller légèrement les amandes et les laisser refroidir. Les mélanger au sucre glace puis incorporer les blancs d'œufs. Utiliser immédiatement.

5. **FOURRAGE À LA MYRTILLE**

1800 g de Fourrage Myrtille ancel

6. **MONTAGE ET FINITION**

Étaler la pâte puis détailler 20 disques de 190 g et de 22 cm de Ø. A l'aide d'une spatule, garnir 10 disques de 180 g chacun de fourrage à la myrtille, en laissant 1 cm sur le bord. Recouvrir avec les 10 disques restants puis les souder à la dorure. Découper un trou au milieu du disque de pâte supérieur à l'aide d'un découpoir. Parsemer 100 g de décor amandes sur le dessus de chaque galette, puis ajouter quelques myrtilles dans les trous. Disposer un cercle à tarte autour de chaque

galette puis cuire environ 30 min à 200°C. Après refroidissement, sucrer légèrement les bords avec du sucre glace.