



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

GALETTE NOISETTES MOUNT GAY®

Recette pour environ 3 galettes de 4 personnes



1. FEUILLETAGE INVERSÉ

1. Malaxer :

600 g de beurre de tour
260 g de farine type 55

Etaler et mettre au réfrigérateur environ 1 heure à 5°C.

2. Faire une détrempe :

500 g de farine type 55
250 g d'eau
22 g de sel
150 g de beurre de tour pomade

Poser la détrempe 2 sur le beurre + farine 1.

Donner un tour simple (plier en trois) et laisser reposer une heure au réfrigérateur.

Donner un tour double (tour portefeuille) et laisser reposer une heure au réfrigérateur.

Donner un tour simple (plier en trois) et laisser reposer une heure au réfrigérateur.

Stocker le pâton à 4°C dans un film alimentaire au réfrigérateur.

Avant utilisation, donner un tour double (tour portefeuille) et laisser reposer 15 minutes avant de détailler.

2. CRÈME NOISETTES MOUNT GAY®

200 g de noisettes en poudre
200 g de sucre glace
240 g d'oeufs
200 g de beurre pomade
20 g de **rhum Mount Gay®** 55% vol.

Mélanger le beurre et le sucre glace. Ajouter peu à peu les noisettes en poudre, les oeufs et le **rhum Mount Gay®**. La préparation doit avoir une consistance légère et homogène. Réserver.

3. MONTAGE ET FINITION

Pour chaque galette, détailler 2 abaisses de feuilletage au diamètre de 16 cm. Garnir la première abaisse avec environ 100 g de crème noisettes **Mount Gay®**.

Dorer les côtés et recouvrir avec la deuxième abaisse de feuilletage. Dorer l'ensemble deux fois et réaliser un rayage au couteau.

Cuire au four ventilé à 180°C pendant 30 à 40 minutes.