

Galette des rois pistache cerises

Temps total : 1 h 20 min, **Préparation :** 30 min, **Cuisson au four :** 20 min à 180°C, **Thermomix :** 30 min



Ingrédients pour 6 parts

- 300 g de pâte feuilletée Thermomix
- 50 g de cerises surgelées

Le confit de cerises

- 300 g de cerises surgelées
- 100 g de sucre vanillé Thermomix
- 1 c. à café d'agar-agar

La crème à la pistache

- 200 g de pistaches émondées
- 80 g de sucre
- 2 petits œufs
- 70 g de beurre
- 70 g de crème fraîche liquide
- 10 g de Kirsch (facultatif)

La dorure

- 20 g de lait
- 10 g de sucre

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
2. Réaliser la pâte feuilletée. La couper en 2 pâtons. Les étaler en couche fine sur un plan de travail préalablement fariné. Réserver un disque de pâte. Foncer le moule à tarte avec le second et en piquer le fond avec une fourchette. Répartir les 50 g de cerises sur le fond. Enfourner 7 minutes à 180°C.

Le confit de cerises

3. Pendant ce temps, mettre les cerises et le sucre dans le bol, et cuire **15 min/Varoma/vitesse 2**. Remplacer le gobelet doseur par le panier de cuisson sur le couvercle pour éviter les projections.
4. A la sonnerie, ajouter l'agar-agar, et mélanger **5 min/vitesse 4** pour faire tomber la température. Verser ensuite ce confit sur le fond de pâte tiède.

La crème à la pistache

5. Mettre les pistaches dans le bol, ajouter le sucre, et mixer **10 sec/vitesse 9**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
6. Ajouter les œufs, le beurre, la crème fraîche, et éventuellement le Kirsch, puis mélanger **20 sec/vitesse 6**. Répartir la crème obtenue sur le coulis de cerises. Recouvrir avec le deuxième disque de pâte feuilletée et pincer les bords pour sceller la tarte.
7. Mélanger le lait et le sucre dans un bol, et badigeonner la surface de la galette de ce mélange à l'aide d'un pinceau alimentaire. Enfourner à nouveau 20 minutes à 180°C. Laisser tiédir avant de servir.

Astuces

Si vous ne trouvez pas de cerises surgelées, utilisez des cerises au sirop soigneusement égouttées (400 g poids net égoutté).