

Recette des Halles



1901-2011
110
ANS

Photos & Création SR



www.narbonne.halles.fr

Powered by
ASSOCIATION
DES ARTISANS ET
COMMERCANTS
DES HALLES

Galette Narbonnaise

Recette façon
Epi d'Ovalie

ne pas jeter sur la voie publique



Galette Narbonnaise

- INGREDIENTS**
- 500 gr de Farine
 - 30 gr de Levure de Boulanger
 - 180 gr de Sucre
 - 5 Œufs
 - 10 gr de Sel
 - 250 gr de Beurre
 - 40 gr de Lait

La veille

- Délayer la levure dans le lait à température ambiante 20/25°.
- Pétrir farine, lait, sucre et sel en mettant les œufs en 2 fois.
- Obtenir la pâte lisse & élastique, puis, incorporer le beurre bien mélangé.
- Mettre la pâte au frigo dans un film plastique jusqu'au lendemain.

Compote de Pommes

- Peler les pommes et les couper en gros cubes.
- Faire fondre 50 gr de beurre et jeter 800gr de cubes de pommes ajouter 1 bâton de vanille et 100 ml d'eau cuire à feu doux avec couvercle jusqu'à obtention d'une compote avec des morceaux.

Recette du Caramel

- Faire caraméliser 100gr de sucre à sec dans une casserole jusqu'à coloration caramel.
- Verser délicatement 75gr de crème épaisse chaude et 50 gr de beurre.
- Laisser cuire 3 / 4 minutes.
- Réserver

Elaboration de la Galette

- Etaler la pâte en forme rectangle de 5 mm d'épaisseur.
- Etaler la compote de pomme au centre en laissant 2 bandes vides sur le côté
- Etaler du caramel par-dessus (s'il est un peu dur, ramollir au micro ondes)
- Fermer les bords
- Retourner la galette et laisser lever dans le four éteint env. 2h.
- Sortir la brioche, allumer le four thermostat 6 dorer la galette avec de l'œuf battu, décorer de pignons, d'amandes concassées et quelques brins de thym séché, de sucre en grains.
- Cuire environ 25 minutes et laisser refroidir sur une grille.

