



Galette briochée à la pistache

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Pour la dernière recette de la semaine des galettes des rois. Je vous propose la galette briochée à la pistache. Avec ou sans fruits confits.

Les ingrédients pour la recette :

- 150 g de farine T45
- 300 g de farine T55
- 60 g de lait demi-écrémé
- 90 g de beurre doux
- 120 g d'œufs entiers
- 12 g de levure de boulanger
- 1 g de sel fin
- 50 de sucre en poudre
- 60 g de pâte à pistache colorée
- Sucre en grain
- Fruits confits

pour 4 personnes

Réalisation de la recette :

Mettre dans la cuve de votre **batteur les farines**, le sel fin sur un côté de la cuve, le sucre en poudre. **Tiédifier le lait** et y dissoudre la levure de boulanger. Verser le lait dans la cuve du batteur avec la levure de boulanger. Ajouter **les œufs** et le beurre mou. Ajouter la pâte à pistache. **Malaxer** en première vitesse pendant 15 minutes. Pendant le malaxage de la pâte, préparer une plaque de pâtisserie et un papier de cuisson. **Au bout de 15 minutes** votre pâte est devenue une boule et légèrement élastique. **Laisser pousser** votre **pâte à brioche** dans une pièce comprise entre 20 et 25 °C pendant 1 h 30. Mettre un film étirable dessus pour éviter la **formation d'une croûte**. Après ce laps de temps nécessaire à votre pâte pour se développer et unes une petite balade dans les bois. **Verser votre pâte sur votre plan de travail**. Percer un trou au centre et l'élargir pour réaliser une couronne d'une taille d'environ de 30 cm de diamètre. **La disposer** sur une plaque de cuisson et la laisser pousser 1 heure. **Juste avant de la cuire**, y mettre une dorure et saupoudrer de sucre en grain. Cuire dans un four chaud 160 °C pendant 25 à 30 minutes.

VISION
Plaisir