Galette «Schlorzi»

Recette de V-ZUG SA



Préparation	40 min
Temps de repos	1 h
Temps de cuisson	1 h
Portions	8
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

250 g de farine

½ cc de sel

100 g de beurre, froid

50 ml de lait

Mélanger la farine et le sel. Ajouter le beurre en dés et travailler le tout pour obtenir un mélange friable. Ajouter le lait et mélanger la pâte. Envelopper la pâte dans un film alimentaire et la placer au réfrigérateur pendant 1 heure.

Beurrer la plaque à gâteaux ronde. Abaisser la pâte sur un peu de farine et en garnir la plaque à gâteaux. Piquer plusieurs fois le fond de tarte avec une fourchette et répartir la farce dessus.

400 g de garniture pour Birnweggen

3 œufs

150 g de séré à la crème

60 g de sucre

250 ml de crème

Répandre sur le fond de pâte la garniture pour Birnweggen.

Pour le glaçage, fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit épaisse, puis la mélanger avec le reste des ingrédients. Répandre le glaçage sur la garniture pour Birnweggen. Placer la plaque à gâteaux sur la grille dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Air chaud 180 °C pendant 40 min

Servir la galette tiède avec de la crème battue ou du fromage.

Conseils

Pour une garniture maison, faire tremper 200 g de poires séchées, 50 g de prunes séchées, 50 g de figues séchées et 25 g de raisins secs dans de l'eau toute la nuit, puis cuire le tout dans l'eau de trempage pendant 30 minutes le lendemain. Passer le liquide au chinois et réduire les fruits secs en purée fine avec 2 cs d'épices à Birnbrot, 50 g de concentré de jus de poire et 2 cs de Kirsch.

Accessoires

Plaque à gâteaux ronde avec TopClean ø29 cm

Grille

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019