

## La Comtoisine



Création de l'Union Patronale de la Boulangerie du Doubs

### Composition

Feuilletage viennois  
Crème d'amandes pistache  
Griottines®

### Feuilletage viennois

700 g	Farine
12 g	Sel
30 g	Sucre
250 g	Crème
2	Jaunes d'oeufs
200 g	Lait
400 g	Beurre

Pétrir une détrempe non corsée avec la farine, le sel, le sucre, la crème, les jaunes, le lait. Mettre en boule, inciser en croix, reposer. Donner deux tours avec le beurre. Reposer. Donner deux tours (4 au total).

### Crème d'amandes

500 g	Beurre
500 g	Sucre
500 g	Oeufs
500 g	Amandes blanches en poudre
50 g	Rhum

Travailler ensemble le beurre, le sucre, la poudre d'amandes une dizaine de minutes. Incorporer les œufs petit à petit puis ajouter le Rhum.

### Crème d'amandes pistache

640 g	Crème d'amandes
320 g	Crème pâtissière
50 g	Pâte à pistache
320 g	Griottines®

330 g de garniture pour une galette de diamètre 26 cm.

### Montage :

Étendre au laminoir un pâton à 4 tours et découper des abaisses rondes (deux abaisses par galette) ou peser. Mettre en boules, laisser reposer au froid et étendre deux abaisses rondes par galette.

Disposer la première abaisse sur plaque mouillée. Dorer le pourtour, dresser la crème d'amandes au milieu, disposer les fèves. Recouvrir la deuxième abaisse. Bien souder les bords. Chiqueter. Dorer. Laisser sécher. Dorer une deuxième fois. Rayer. Piquer. Laisser reposer. Cuire ou surgeler.

En fin de cuisson, poudrer de sucre glace et passer au four très chaud pour glacer (2 fois).

Il est possible de passer du sirop au pinceau pour donner du brillant.