

Stone Fruit Galette

with Brown Sugar Whipped Cream and Toasted Almonds

90 Minutes

Start here

Before starting, place $\frac{1}{2}$ cup butter in the freezer for 10 min, until firm. Measure 6 tbsp water into a small bowl and place in the freezer to chill. Preheat the oven to 425°F. Wash and dry all produce. Gather all required baking tools.

Bust out

Baking sheet, measuring spoons, plastic wrap, rolling pin, silicone brush, box grater, 2 large bowls, parchment paper, small bowl, whisk, large non-stick pan, measuring cups

Ingredients

	4 Person
All-Purpose Flour	1 $\frac{1}{2}$ cups
Plum	4
Apricot Spread	2 tbsp
White Sugar	$\frac{1}{2}$ cup
Cinnamon	1 tsp
Almonds	56 g
Cream	113 ml
Brown Sugar	1 tbsp
Unsalted Butter*	8 tbsp
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Make galette dough

- Whisk together **flour**, $\frac{1}{2}$ **tsp salt** and **2 tbsp sugar** in a large bowl until combined.
- Remove **butter** from the freezer, then use the largest side of a box grater to grate **butter**.
- Add **grated butter** to the bowl with **flour mixture**. Stir until **butter** is completely coated in **flour**.
- Add **6 tbsp cold water** to **flour** and stir until a shaggy **dough** forms. (**NOTE**: The dough will look a little dry, which is normal. Add more water, 1 tbsp at a time, kneading after each addition, until dough comes together.)



3 Make galette filling and bake

- Add **plums**, **2 tbsp sugar** and $\frac{1}{2}$ **tsp cinnamon** to another large bowl. Stir gently to combine.
- Remove **galette dough** from fridge. Leaving a 2-inch border from the edge of the **dough**, arrange **fruit** in the centre.
- Fold the edges of **galette** up and over **fruit**. Pinch the overlapping edges together to form a seal.
- Brush the edges of **dough** with **1 tbsp cream**, then sprinkle with **1 tbsp remaining sugar**.
- Bake in the **middle** of the oven until **pastry** is golden-brown and **fruit** is tender, 28-30 min.
- Remove baking sheet from the oven and place on a wire rack to cool.



2 Shape galette and prep

- Gently turn **dough** out onto a lightly floured work surface and pat into a rough ball. (**TIP**: Cup your hands, then press and turn dough to help form.)
- Flatten **dough** into a disk, then cover in plastic wrap and place in the freezer for 20 min.
- Place a piece of parchment on a work surface, then lightly dust with **flour**. Using a rolling pin, roll out **dough ball** into a rough 12-inch circle.
- Transfer parchment to a baking sheet, then place in the fridge to chill until firm, 10 min.
- Meanwhile, pit, then cut **each plum** into $\frac{1}{8}$ -inch slices.



4 Whip cream and serve

- Microwave **apricot spread** in a small bowl until warmed through, 15-20 sec. Immediately brush **apricot spread** over **exposed fruit filling**.
- Heat a large non-stick pan over medium heat. When hot, add **almonds** to the dry pan. Toast, stirring often, until golden-brown, 4-5 min. (**TIP**: Keep your eye on them so they don't burn!) Transfer to a plate.
- Place **brown sugar**, **remaining cream** and **remaining cinnamon** in the same large bowl (from step 3). Beat using a whisk or electric mixer until stiff peaks form, 2-3 min.
- Cut **galette** into slices, then top with **whipped cream**. Sprinkle **almonds** over top.

Galette de fruits à noyaux

avec crème fouettée à la cassonade et amandes grillées

90 minutes

D'abord

Avant de commencer, placer ½ tasse de beurre au congélateur pendant 10 min, jusqu'à ce qu'il soit congelé. Dans un petit bol, mesurer 6 c. à soupe d'eau, puis placer au congélateur pour qu'elle refroidisse. Préchauffer le four à 230 °C (425 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes. Rassembler tout le matériel requis.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, pellicule plastique, rouleau à pâtisserie, pinceau à pâtisserie en silicone, râpe à 4 côtés, 2 grands bols, papier parchemin, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, tasses à mesurer

Ingrédients

	4 personnes
Farine tout usage	1 ½ tasses
Prune	4
Tartinade de canneberges	2 c. à soupe
Sucre blanc	½ tasse
Cannelle	1 c. à thé
Amandes	56 g
Crème	113 ml
Cassonade	1 c. à soupe
Beurre non salé*	8 c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer la pâte

- Dans un grand bol, fouetter la **farine**, ½ c. à thé de **sel** et **2 c. à soupe de sucre**, jusqu'à ce que le tout soit combiné.
- Retirer le **beurre** du congélateur, puis le râper à l'aide du côté le plus large d'une râpe à 4 côtés.
- Ajouter le **beurre râpé** au bol contenant le **mélange de farine**. Remuer jusqu'à ce que le **beurre** soit entièrement recouvert de **farine**.
- Ajouter au **mélange de farine 6 c. à soupe d'eau glacée**, puis remuer jusqu'à ce qu'une **pâte grossière** se forme. (**REMARQUE** : Il est normal que la pâte ait l'air un peu sèche. Ajouter de l'eau, 1 c. à soupe à la fois, en pétrissant après chaque ajout, jusqu'à ce que la pâte se rassemble).



3 Préparer la garniture et cuire

- Dans un autre grand bol, ajouter les **prunes**, **2 c. à soupe de sucre** et ½ c. à thé de **cannelle**. Mélanger doucement.
- Retirer la **pâte** du réfrigérateur. En laissant une bordure de 5 cm (2 po), disposer les **fruits** au centre de la **pâte**.
- Replier les rebords de la **pâte** vers le haut et par-dessus les **fruits**. Pincer les extrémités qui se chevauchent pour sceller la **pâte**.
- Badigeonner les rebords de la **pâte** avec **1 c. à soupe de crème**, puis saupoudrer de **1 c. à soupe du sucre restant**.
- Cuire au **centre** du four de 28 à 30 min, jusqu'à ce que la **pâte** soit dorée et que les **fruits** soient tendres. Retirer la plaque du four et la placer sur une grille pour qu'elle refroidisse.



2 Former la galette et préparer

- Retourner délicatement la **pâte** sur une surface de travail légèrement farinée et la tasser pour obtenir une boule grossière. (**CONSEIL** : Du creux des mains, presser et tourner la pâte pour la former.)
- Aplatir la **pâte** en forme de disque. Recouvrir la **pâte** d'une pellicule plastique et la placer au congélateur pendant 20 min.
- Recouvrir une surface de travail d'une feuille de papier parchemin, puis la saupoudrer légèrement de **farine**. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la **boule de pâte** en un cercle d'environ 30,5 cm (12 po). Transférer le papier parchemin sur une plaque à cuisson, puis placer au réfrigérateur pour refroidir pendant 10 min, jusqu'à ce que la **pâte** soit ferme.
- Entre-temps, couper les **prunes** en deux, retirer leurs noyaux, puis les couper en tranches de 0,25 cm (¼ po).



4 Fouetter la crème et servir

- Dans un petit bol, chauffer la **tartinade d'abricots** au micro-ondes de 15 à 20 s, jusqu'à ce qu'elle soit chaude. Badigeonner immédiatement la **garniture de fruits exposée de tartinade d'abricots**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter les **amandes** à la poêle sèche. Griller de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!) Transférer dans une assiette.
- Dans le même bol (celui de l'étape 3), ajouter la **cassonade**, le **reste de la crème** et le **reste de la cannelle**. Batta de 2 à 3 min, à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique, jusqu'à ce que des pics fermes se forment.
- Trancher la galettes en pointes, puis couronner d'un **souffçon de crème fouettée**. Parsemer d'**amandes**.