

Galette ai fichi e miele

Galette ai fichi? YES PLEASE!

La **galette** altro non è che una semplicissima torta rustica francese composta da uno strato di pasta brisée e frutta fresca di stagione. La sua forma circolare con i bordi irregolari rigirati verso l'interno sono le sue peculiarità!

Ovviamente si parte preparando dapprima la pasta brisée. Vista la semplicità della sua preparazione, vi consiglio di farla direttamente in casa, evitando di prendere quella preconfezionata al supermercato.

In questa versione ho utilizzato gli ultimi fichi di stagione, arricchendo il tutto da una bella colata di miele millefiori! Ma ora andiamo a vedere come si prepara la **Galette ai fichi e miele!**

Tempo di preparazione: 1 ora

Tempo di cottura: 45 minuti

Dosi per: 6 persone (ø 22 cm)

Ingredienti per la sfoglia

250 gr di burro

330gr di farina

1 cucchiaio di zucchero

1 cucchiaino di sale

70 gr di acqua ghiacciata

Ingredienti per il ripieno

20 fichi maturi
succo di mezzo limone
100 gr di zucchero
1 cucchiaino di miele
1/2 cucchiaino di noce moscata (opzionale)
1/2 cucchiaino di sale

Ingredienti per la copertura

1 tuorlo
1 cucchiaino di latte
zucchero di canna q.b.

Preparazione della sfoglia

1. Per preparare la **galette ai fichi e miele**, dobbiamo per prima cosa preparare la sfoglia. In un robot da cucina munito di lame, inseriamo la farina, lo zucchero e il sale. Azioniamo per miscelare gli ingredienti.
2. Tagliamo a cubetti il burro ben freddo e inseriamo nel robot. Utilizziamo la funzione "Pulse" per 15-20 volte ad intermittenza. Dovremo ottenere un composto sabbioso con pezzi di burro irregolari e grossolani.
3. A questo punto aggiungiamo gradualmente l'acqua ghiacciata (mantenendone un po' da parte da usare solo se necessario) e azioniamo il robot da cucina sempre ad intermittenza per altre 5-6 volte. Il composto dovrà risultare slegato ma, premendolo tra le dita, dovrà formare una massa.
4. Versiamo il composto su un foglio di pellicola alimentare e compattiamolo senza toccarlo direttamente con le mani. Riponiamo in frigorifero avvolto con pellicola per almeno un'ora.

Preparazione del ripieno di fichi

1. Mentre la pasta brisée è in frigo, laviamo i fichi privandoli della parte superiore ed inferiore.

- Dividiamoli a metà e poniamoli in una ciotola.
2. Aggiungiamo lo zucchero, la noce moscata, il sale e il succo di mezzo limone.
 3. Mescoliamo accuratamente, copriamo e lasciamo marinare in frigorifero per una mezz'ora.

Assemblaggio della galette ai fichi

1. Stendiamo l'impasto con il mattarello ad un'altezza di 4-5 mm.
2. Spolveriamo la parte centrale con qualche cucchiaino di zucchero e adagiamoci sopra i fichi in cerchi concentrici e su un unico livello.
3. Ripieghiamo l'impasto su se stesso per tutto il perimetro sigillando accuratamente tutti i bordi per evitare la fuoriuscita del ripieno.
4. Spennelliamo i bordi con uovo sbattuto e un goccio di latte. Spolverizziamo con abbondante zucchero di canna.
5. Riponiamo in frigorifero qualche minuto (lo shock termico è il segreto della buona riuscita di questo dolce).
6. Inforniamo a 180-200°C per almeno 40-45 minuti o finché non sarà ben dorata sui bordi. La parte centrale della frutta dovrà fare delle piccole bollicine.
7. Sforbiamo, aggiungiamo altro miele e lasciamo intiepidire per almeno 30 minuti.

Consigli: La **galette ai fichi e miele** può essere conservate per 3-4 giorni a temperatura ambiente in un contenitore a chiusura ermetica.

Consigli per gli acquisti: Piatti, ciotola e tovagliolo by [Stamperia Bertozzi](#).



