

## La galette de l'empereur & ses fleurs de cerisiers

[Toraya](#) est ma pâtisserie préférée de tout Paris. Rien que ça. J'en avais déjà parlé, il y a quelques mois avec [mes petits pots de crème Peter Pan](#).

[Toraya](#) est une maison de pâtisseries traditionnelles japonaises.

Au Japon, c'est l'une des plus anciennes maisons de pâtisseries. En France, Toraya a ouvert sa toute première boutique à Paris en 1980.

Oh... À Paris, on trouve plusieurs pâtisseries ou boulangeries japonaises : [Aki Boulangerie](#) ou [Sadaharu Aoki](#).

Mais, ces 2 dernières proposent des pâtisseries françaises avec des notes japonaises (éclairs au matcha, tiramisu au matcha, pain aux haricots rouges, gâteau au yuzu...), tandis que Toraya propose quelque chose d'unique à Paris : des wagashis.

Et c'est ce que j'aime.

Ce sont bien plus que des gourmandises, ou des simples pâtisseries.

C'est de la poésie, de l'art !

Les wagashis sont des petites douceurs.

Elles peuvent revêtir plein de formes (rondes, carrés), de texture (lisse, en gelée, surface granulée), de couleurs différentes.

Selon la saison, la [carte change](#), et suit ainsi les différentes fêtes, équinoxes...

Tel un conte de fées, chaque wagashi a son histoire, et nous conte quelque chose pour mieux nous faire rêver.

En recevant la newsletter de Toraya fin décembre, j'ai été charmée de découvrir en avant-première le parfum de leur galette des Rois.

Ils ont utilisé un ingrédient qui est souvent présent dans les pâtisseries japonaises, et que j'ai utilisé dans [mes petits pots de crème Peter Pan](#) : les haricots azukis.

Mes yeux pétillaient de gourmandise en m'imaginant en réaliser une maison.

C'est donc avec un brin d'audace que j'ai retroussé mes manches, et me suis lancée à réaliser une nouvelle galette, beaucoup moins traditionnelle que celle à la frangipane.

Pour couronner le tout, on m'a même offert leur fève... qui n'est pas n'importe quelle fève !

Chaque année depuis 2009, Toraya propose une fève en édition limitée (uniquement 300 pièces fabriquées au Japon).

Cette année, la fève est faite en porcelaine japonaise.

Elle a la forme d'un wagashi nommée Uzura Mochi (répertorié depuis 1651 !) qui est une petite caille aux formes bien rebondies.

Pour apporter un brin de poésie, de la douceur & rester dans le thème japonais, j'ai ajouté des fleurs de cerisiers (toujours à base de pâte feuilletée & du même fourrage d'amandes + haricots azukis).

Au Japon, les [sakuras](#) (nom japonais des cerisiers) ont une place très importante & sont emplis de symboles. Leur floraison marque le début du printemps & des beaux jours. Oh... Il est tôt pour le printemps, non ?

Ici, dans notre douce France, oui... Mais les premiers cerisiers fleurissent au mois de janvier dans l'archipel d'Okinawa...

Je sais aussi qu'on sera nombreux à partager cette traditionnelle gourmandise qu'est la galette durant les prochains jours. Que ce soit en famille, au bureau, entre amis, en amoureux, ou tout simplement, par gourmandise, pour le dîner : la galette a encore quelques beaux jours devant elle.

### Ingrédients : (pour 1 galette)

- 1 pâte feuilletée
- 120 gr d'haricots azukis (pesés crus)
- 1 morceau d'algue kombu réhydraté (facultatif)
- 120 ml de lait de riz
- 90 gr de sucre de fleur de coco (ou de canne roux)
- 50 gr de purée d'amandes complètes
- 60 gr de poudres d'amandes
- 20 gr de farine de lupin (ou blé ou petit épeautre ou riz)
- 1 cas de sirop de riz (ou de miel) + 1 cas de lait de riz (pour le glaçage)



## **Préparation :**

1. 12 heures avant (la veille au soir par exemple) : mettez à tremper les haricots dans un grand bol d'eau.
2. Rincez les haricots à l'eau claire.
3. Mettez-les dans un faitout, et faites les cuire avec l'algue kombu pendant 1 heure, à feu doux & à couvert.
4. En fin de cuisson : égouttez les haricots.
5. Dans un blender, versez : la poudre d'amande, le lait de riz, le sucre, la farine de lupin, la purée d'amandes complètes, et les haricots cuits.  
Mixez.
6. Étalez votre pâte feuilletée sur une feuille de papier cuisson, et découpez 2 ronds de même diamètre.
7. Étalez votre fourrage sur un des ronds, en laissant un espace d'au moins 1 cm au bord, sur toute sa circonférence.
8. Déposez la fève (pas au centre).
9. Déposez votre 2ème rond de pâte feuilletée sur la première + le fourrage.
10. À l'aide des chutes de la pâte feuilletée :
  - découpez des bandelettes, puis fermez votre galette en soudant les 2 ronds de pâte feuillée.
  - formez des petites fleurs de cerisiers (ou autre forme : carré, rond...) en plaçant au centre un peu du fourrage, et en les refermant à moitié.
11. À l'aide d'une fourchette, piquez à 5 ou 6 reprises votre galette (pour que l'air chaud puisse s'échapper lors de la cuisson).
12. Faites cuire à four préchauffé à 180°C pendant 30 à 40 min.
13. Dans une petite casserole, faites chauffer (feu doux) le sirop de riz & le lait de riz (afin de ramollir le sirop de riz qui est assez épais, surtout si on le garde au frigo).
14. Une fois votre galette cuite : sortez-la du four, et décollez-la tout de suite du papier de cuisson (afin d'éviter qu'elle ne colle.  
Si possible, la laissez reposer sur une grille (ou sur une surface plane).
15. Badigeonnez sa surface du mélange de glaçage.
16. Laissez la refroidir complètement avant de la déguster.

L'épaisseur du fourrage est plus que généreuse : les photos donnent un bon rendu de son épaisseur.

Le fourrage a une texture très **douce**, et est beaucoup plus **léger** que la traditionnelle frangipane.

On pourrait la comparer à une **crème dessert épaisse**.

En goût ? Là aussi : rien à avoir avec la frangipane, même si l'**amande pointe le bout de son nez**, timidement.

Les amateurs des wagashis & autres délices délicats japonais reconnaîtront la note de l'haricot azukis qui se marie très bien aux mets sucrés.

Légèreté... Et très généreuse...

Tout comme l'air d'un printemps qui nous promet tout un tas de jolies & délicieuses choses dans les semaines / mois à venir... ❀