



Anne Faber

chef cuisinière de télévision et
journaliste gastronomique
TV-Köchin und Food-Journalistin



Anne Faber, chef cuisinière de télévision et journaliste gastronomique, aime jouer avec les influences du monde entier dans sa cuisine.

Anne a vécu à Londres pendant plus de 10 ans et y a découvert son style de cuisine unique. Après avoir obtenu un diplôme en journalisme, elle s'est frayé un chemin dans le monde de la gastronomie londonienne en tant que critique de restaurant pour le magazine Time Out London. En 2015, elle a passé un séjour à Paris pour tout apprendre de la vraie cuisine française sous la direction d'Alain Ducasse.

La cuisine d'Anne est fortement marquée par les produits régionaux et de saison. Née au Luxembourg, elle aime réinterpréter les plats traditionnels pour leur donner une nouvelle tournure. Par exemple, un schnitzel est préparé avec une panure de bretzel ou des asperges avec une sauce béchamel sont présentées dans des lasagnes.

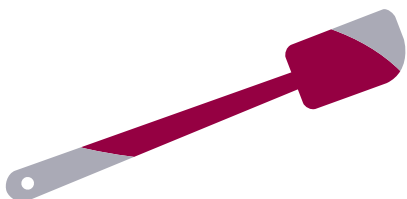
Anne a publié 5 livres de cuisine et a sa propre émission de cuisine sur RTL Luxembourg.

Plus d'informations et de recettes sur le site web d'Anne:

www.anneskitchen.lu

et mises à jour régulières sur Instagram

[@anneskitchen](https://www.instagram.com/anneskitchen)



TV-Köchin und Food-Journalistin in Anne Faber liebt es in der Küche mit Einflüssen aus der ganzen Welt zu spielen.

Anne hat über 10 Jahre in London gelebt und dort ihren einzigartigen Koch-Style entdeckt. Nach einem Studium in Journalismus hat sie sich für das Magazin Time Out London als Restaurantkritikerin durch die Food-Szene Londons "gegessen". 2015 verschlug es sie nach Paris, um unter Alain Ducasse alles über die wahre französische Küche zu lernen.

Anne's Küche ist stark durch regionale und saisonale Produkte geprägt. Die gebürtige Luxemburgerin interpretiert gerne traditionelle Gerichte neu und gibt ihnen damit einen neuen Dreh. So wird z. B. ein Schnitzel mit Brezelpanade zubereitet oder Spargel mit Bechamelsauce als Lasagne zubereitet.

Anne hat 5 Kochbücher veröffentlicht und hat ihre eigene Kochshow auf RTL Luxemburg.

Mehr Infos und Rezepte auf Anne's Webseite:

www.anneskitchen.lu

und regelmäßige Updates auf Instagram

[@anneskitchen](https://www.instagram.com/anneskitchen)



**Galette d'automne
à la frangipane aux noix**
*Herbstliche Galette
mit Walnuss Frangipane*



Galette d'automne à la frangipane aux noix

Pour 1 galette de 30 cm

8 personnes

Préparation: 1 heure + 1 heure de repos

Four: 40 minutes

Pour la pâte:

250 g de farine

60 g de sucre en poudre

125 g de beurre froid

1 oeuf

3 c.à.s. d'eau froide

Zeste d'un citron bio

une pincée de sel

500 g de quetsches ou 4 pommes/poires

Pour la frangipane:

60 g de noix

60 g de beurre à température ambiante

45 g de sucre

1 oeuf

2 c.à.s. de farine

¼ c.à.c. de cannelle

une pincée de sel

Et encore:

1 c.à.s. de lait

1 c.à.s. de sucre

Crème chantilly, pour servir

Pour la pâte, mettez la farine, le sucre en poudre et une pincée de sel dans un bol. Coupez le beurre en cubes et ajoutez-le à la farine. Frottez le tout en miettes avec les mains ou mixez finement dans un robot culinaire. Ajoutez l'oeuf, l'eau et le zeste de citron et mixez en une pâte.

Façonnez la pâte en un disque et emballez-le dans du film alimentaire. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.

Pendant que la pâte repose, préparez la frangipane : hachez les noix dans un petit mixeur et mettez-les dans un bol. Ajoutez le beurre et le sucre et mélangez en une pâte, puis mélangez avec l'oeuf, la farine, la cannelle et le sel. Laissez reposer la frangipane au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Pendant ce temps, épépinez les quetsches et coupez-les chaque moitié en quartiers (ou épluchez, épépinez et tranchez les pommes/poires).

Au bout d'une heure, préchauffez le four à 170°C chaleur tournante. Sortez la pâte du réfrigérateur et placez-la sur un plan de travail fariné. Étalez finement en un disque d'environ 35 cm de largeur.

Piquez le fond de pâte quelques fois avec une fourchette, puis distribuez la frangipane sur la pâte en laissant un bord de 5 cm. Arrangez les fruits sur la pâte, puis repliez le bord.

Badigeonnez le bord de lait et saupoudrez de sucre.

Enfournez la galette pendant 40 minutes, puis servez tiède ou froid avec de la chantilly.

ASTUCE: Si vous utilisez des pommes/poires, badigeonnez les fruits d'un peu de confiture d'abricots ou de coings chauffée dès la sortie du four.

Herbstliche Galette mit Walnuss Frangipane

Macht 1 Galette von 30cm

8 Personen

Zubereitung: 1 Stunde + 1 Stunde Ruhezeit

Backzeit: 40 Minuten

Für den Teig:

250 g Mehl

60 g Puderzucker

125 g kalte Butter

1 Ei

3 EL kaltes Wasser

Abrieb einer Bio-Zitrone

eine Prise Salz

500 g Zwetschgen oder 4 Äpfel/Birnen

Für das Frangipane:

60 g Walnüsse

60 g Butter, Zimmertemperatur

45 g Zucker

1 Ei

2 EL Mehl

¼ TL Zimt

eine Prise Salz

Sonstiges:

1 EL Milch

1 EL Zucker

Schlagsahne, zum Servieren

Für den Teig, Mehl, Puderzucker und eine Prise Salz in eine Schüssel geben. Butter in Würfel schneiden und zum Mehl hinzufügen. Mit den Händen zu Krümeln verreiben oder in einer Küchenmaschine fein mixen. Ei, Wasser und Zitronenabrieb hinzufügen und zu einem Teig verkneten.

Den Teig platt drücken und in Klarsichtfolie wickeln. Im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

Während der Teig ruht, das Frangipane zubereiten: Walnüsse in einem kleinen Mixer fein hacken und anschließend in eine Schüssel geben. Butter und Zucker hinzugeben und zu einer Paste vermischen, dann mit dem Ei, Mehl, Zimt und Salz vermischen. Den Frangipane 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Währenddessen die Zwetschgen halbieren, entkernen und jede Hälfte in 3 Stücke schneiden (oder Äpfel/Birnen schälen, entkernen und in Scheiben schneiden).

Nach 1 Stunde den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Dünn ausrollen, so dass der Teig einen Durchmesser von etwa 35 cm hat.

Den Teigboden ein paarmal mit einer Gabel einstechen, dann die Frangipane über den Teig verteilen und dabei 5 cm Rand lassen. Die Früchte auf dem Teig verteilen und den Rand nach innen umklappen.

Den Rand mit Milch bepinseln und mit Zucker bestreuen.

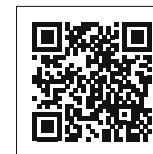
Die Galette im vorgeheizten Ofen

40 Minuten backen, dann lauwarm oder kalt mit Schlagsahne servieren.

TIPP: Wenn ihr Äpfel/Birnen benutzt, dann bestreicht die Früchte mit etwas erhitzter Aprikosen- oder Quittenmarmelade, sobald die Galette aus dem Ofen kommt.



visionnez la recette en scannant le QR code



das Rezept durch Scannen des QR-Codes anschauen