

Recette Galette des rois chocolat (6-8 parts)

Préparation : 1 heure

Repos : 30 minutes

Cuisson : 45 minutes

Temps total : 1 heure et 45 minutes

La crème pâtissière

1) Ingrédients

- 25 g de sucre
- 25 g d'œufs
- 125 g de lait entier
- 12 g de maïzena

2) Préparation

1. Fouettez les œufs et le sucre dans un cul de poule.
2. Faites chauffer le lait en parallèle.
3. Dans le cul de poule, ajoutez ensuite la maïzena, puis versez le lait.
4. Versez le tout dans la casserole puis laissez épaissir à feu doux.
5. Réservez au frais quelques heures.

La crème d'amande au chocolat

1) Ingrédients

- 100 g de beurre pommade
- 100 g sucre glace
- Rhum
- 100 g de poudre d'amande
- 100 g d'œufs
- 10 g de farine
- 100 g de chocolat noir

2) Préparation

1. Crémez le beurre pommade avec le sucre glace.
2. Ajoutez ensuite la poudre d'amande puis les œufs.
3. Ajoutez ensuite le rhum puis la farine.
4. Terminez par ajouter le chocolat fondu.

Le montage de la galette

1) Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 1 jaune d'œuf

2) Préparation

1. Préparez la frangipane : Fouettez la crème pâtissière puis ajoutez-la à la crème d'amande au chocolat.
2. Sur la première pâte feuilletée, déposez la crème frangipane à l'aide d'une poche à douille en laissant 2 cm de bords.
3. Ajoutez la fève.
4. A l'aide d'un pinceau, déposez un peu d'eau sur la bordure afin de faire adhérer le second disque de pâte.
5. Placez le second disque de pâte feuilletée et appuyez sur les bords.
6. Dorez le dessus avec un jaune d'œuf, placez la galette des rois au frais pendant 30 minutes.
7. Préchauffez le four à 170°C.
8. Dorez à nouveau, dessinez le motif de votre choix sur le dessus.
9. Enfournez pendant 40 min.

C'est prêt !

Cette galette est encore meilleure dégustée tiède...

..... **Régalez-vous !**