



Galette des rois au chocolat

Le temps que la galette cuise, on fabrique une couronne en papier !

Prépare les ingrédients

Pour 8 personnes



Regroupe les ustensiles

- 2 saladiers
- 1 casserole
- 1 verre
- 1 bol
- 1 plaque de cuisson
- 1 fouet
- 1 spatule
- 1 pinceau de cuisine
- 1 petit couteau
- 1 fève
- ✓ du papier cuisson

Avant de commencer

- Sors le beurre du frigo 1 heure avant et coupe-le en morceaux.
- Recouvre la plaque de papier cuisson.
- Préchauffe le four à 170°.

1 Dans l'un des saladiers, casse le chocolat en morceaux. Fais fondre le chocolat au bain-marie.



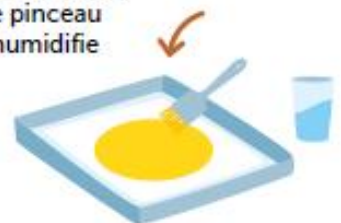
2 Dans l'autre saladier, verse la poudre d'amandes, le beurre, le sucre en poudre et les œufs entiers. Fouette bien afin d'obtenir une crème.



3 Verse le chocolat dans la crème d'amandes et fouette bien.



4 Déroule l'une des pâtes et pose-la sur la plaque. Trempe le pinceau dans un verre d'eau et humidifie les bords de la pâte.



5 Verse la crème d'amandes au chocolat au centre de la pâte et étale-la avec une spatule sur toute la surface, sauf sur les bords. Enfonce la fève dans la crème d'amandes.



Place la fève assez près du bord, tu auras moins de risque de tomber dessus en coupant la galette !

J'AI LA
FEVE !



- 6 Déroule la seconde pâte feuilletée et pose-la sur la première. Appuie bien sur les bords pour souder les deux pâtes ensemble.



- 7 Dans le bol, mélange le jaune d'œuf et la crème liquide. Trempe le pinceau dans le jaune d'œuf et dore le dessus de ta galette.



FRIGO



- 8 Avec la pointe du couteau, fais des décorations sur le dessus de ta galette et un trou au centre pour permettre à la vapeur de s'échapper.



30 min

