



Galette des rois au chocolat

Ingredients

Pâte feuilletée

350g de farine
300g de beurre
150g d'eau
1/2 cuillère à café de sel
25g de cacao non sucré

Crème pâtissière

25g de maïzena
30g de sucre
4 gouttes d'arôme d'amande
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
250g de lait
90g de chocolat noir

Crème d'amande

70g de poudre d'amande
70g d'oeuf
70g de sucre
70g de beurre très mou

sirop (pour briller)

60g d'eau
60g de sucre

Pâte feuilletée rapide

Utiliser du beurre congel et de l'eau froide

Mettre tous les ingrédients dans le bol 10s/vitesse 6

Le beurre n'est pas complètement incorporé c'est normal ! c'est ce qui fait le feuilletage

Fariner le plan de travail et taler la pâte au rouleau en forme de rectangle et plier en portefeuille : rabattre le tiers du bas au centre et le tiers du haut par dessus le tout (vous avez 3 pliages)

Tourner la pâte d'un quart de tour et recommencer de la même façon : on talle en rectangle et on fait le même pliage

On recommence une 3ème fois

La pâte est prête, pas besoin de temps de repos

Crème pâtissière

Mettre tous les ingrédients sauf le chocolat dans le bol et cuire 5min/90C/vitesse 4

Ajouter le chocolat en morceaux 30s/vitesse 3

Filmer au contact et laisser un peu refroidir

Crème d'amande

Dans le bol mettre le fouet, le beurre et le sucre 8s/vitesse 3.5

Ajouter l'oeuf 8s/vitesse 3.5

Puis la poudre d'amande 8s/vitesse 3.5

Ajouter cette prparation la crme ptissire en mlangeant bien et vous obtenez une FRANGIPANE au chocolat

Sirop

Montage

- Pour une gallette de 28 cm -

Prchauffer le four 190C

Couper la pte feuillte en 2 : 1 pour le dessous et 1 pour le dessus

Etaler la pte feuillte et dcouper un cercle de 28 cm, procder de mme pour les 2

Garnir la pte du dessous de frangipane au chocolat, laisser 1cm de bordure pour souder

N'oubliez pas de mettre la fve

Recouvrir de la seconde pte feuillte et appuyer au doigt pour souder les 2 ptes

Faire des encoches au couteau tout le tour pour souder encore mieux en plus de faire joli

A l'aide d'un cure dent faire 3 trous espacs sur la pte du dessus

Dessiner avec la pointe d'un couteau quadrillage, rosace ou ce qui vous plat sur la pte du dessus

Battre un oeuf et l'aide d'un pinceau badigeonner la galette

Enfourner pour environ 35 40 minutes

A la sortie du four badigeonner avec le sirop pour faire briller
