

LA GALETTE DES ROIS AU CHOCOLAT

INGREDIENTS

- 2 pâtes feuilletées
- 1 jaune d'œuf
- 100 g de chocolat
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de poudre d'amande
- 80 g de beurre
- 1 pincée de cannelle en poudre

USTENSILES

- Un saladier
- Un doseur
- Un fouet
- Une plaque de cuisson
- Un pinceau
- Une fourchette
- Une fève



DEROULEMENT

- 1) Dans un saladier, mélanger le chocolat fondu, le sucre, la poudre d'amande, le beurre fondu et une pincée de cannelle jusqu'à obtenir une crème épaisse.
- 2) Etaler une pâte feuilletée sur la plaque de cuisson et verser la crème dessus. Poser la fève.
- 3) Recouvrir avec la 2^{ème} pâte. Faire un quadrillage avec une fourchette puis badigeonner d'un jaune d'œuf.
- 4) Faire cuire 30 min à 180°C.

Avant la 2^{ème} pâte



Après la cuisson



Pas d'histoire de famille, seulement une recette que maman fait beaucoup car elle adore le chocolat et la poudre d'amande. Et nous on s'amuse à chercher la fève !