

GALETTE DES ROIS AU CHOCOLAT



- * 2 rouleaux de pâte feuilletée (pour une galette de 22 cm de diamètre environ)
- * 200 g de chocolat
- * 125 g d'amandes en poudre
- * 125 g de sucre en poudre
- * 125 g de beurre mou (vous pouvez n'en mettre que 100 g)
- * 2 œufs + 1 jaune
- * un peu de cannelle
- * 1 fève

J'ai ajouté quelques gouttes d'amandes amères.

Préchauffez votre four Th. 7/8 - 220°C.

Cassez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre au bain-marie sans ajouter d'eau. Travaillez le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit homogène et "mousseux". Ajoutez les amandes en poudre, le chocolat fondu, les 2 œufs, la cannelle et quelques gouttes d'amandes amères. Mélangez bien.

Déroulez la pâte sur la plaque de cuisson. Garnissez le centre avec la préparation au chocolat, étalez-la jusqu'à 2 cm du bord et déposez la fève (mettez la fève plus près des bords, vous aurez moins de chances de couper dessus en faisant les parts).

Recouvrez avec la deuxième pâte feuilletée. Soudez les deux parties en pressant tout le tour avec vos doigts, puis retournez le bord comme un ourlet en l'humectant un peu si nécessaire et en le pressant pour fermer hermétiquement. Faites des dessins sur la surface de la pâte avec la pointe d'un couteau.

Avec un pinceau, dorez la surface de la galette au jaune d'œuf. Piquez très légèrement et discrètement la pâte à quelques endroits pour éviter qu'elle ne gonfle.

Faites cuire la galette 20 à 30 minutes environ dans votre four (la galette doit être bien dorée au-dessus et dessous).