



Galette des rois au chocolat

Ingredients

Pâte feuilletée au cacao

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

Crème pâtissière

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

Crème d'amande

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

sirop (pour briller)

60g d'eau
60g de sucre

Pâte feuilletée au cacao

- Utiliser du beurre congelé et de l'eau bien froide ! -

A l'aide d'un bon mixer ou blender mixer ensemble tous les ingrédients

Le beurre ne doit pas être complètement incorporé ! c'est ce qui fait le feuilletage

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

Tourner la pâte d'un quart de tour et recommencer de la même façon : on étale 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

Fendre la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur, gratter l'intérieur avec la lame d'un couteau pour en extraire la vanille et mettre le tout dans une casserole avec le lait et l'arôme d'amande

Porter le lait à ébullition.

Battre l'oeuf, le jaune, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser la lait chaud (enlever la gousse de vanille) dessus tout en continuant de mélanger.

Remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaisse.

Hors du feu incorporer le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.



Galette des rois au chocolat

Crème d'amande

A l'aide d'un batteur mélanger le beurre et le sucre

Puis ajouter les 70g d'oeuf, et pour finir la poudre d'amande, mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Ajouter cette préparation à la crème pâtissière en mélangeant bien et vous obtenez une FRANGIPANE au chocolat

Sirop

Montage

- Pour une galette de 28 cm -

Préchauffer le four à 190°C

Couper la pâte feuilletée en 2 : 1 pour le dessous et 1 pour le dessus

Etaler la pâte feuilletée et découper un cercle de 28 cm, procéder de même pour les 2

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

N'oubliez pas de mettre la fève

Recouvrir de la seconde pâte feuilletée et appuyer au doigt pour souder les 2 pâtes

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 espacés sur la pâte du dessus

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

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

Enfourner pour environ 35 à 40 minutes

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