

MA GALETTE DES ROIS, AMANDE ET CHOCOLAT

#AUFURETAUJARDIN - RECETTE TIRÉE ET ADAPTÉE DU BLOG DE CHÂTAIGNE - WWW.BLOGDECHATAIGNE.FR

PETITS TRUCS À SAVOIR : POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION 35 MIN. / CUISSON 40 MIN. / REPOS 30 MINUTES



la pâte feuilletée « maison »
Suivre la recette de la pâte feuilletée maison que tu diviseras en 2 : une partie pour le disque du dessous et l'autre partie pour le dessus.

Pour la garniture de la galette
200g de chocolat noir pâtisseries
4 jaunes d'œufs
100g de sucre en poudre
125g de poudre d'amandes
60g de beurre doux

Pour la dorure : 1 œuf + 1 cuillère à soupe d'eau

xxx

PAS À PAS DE LA RECETTE :

1- PRÉPARER LA GARNITURE : FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT À FEU TRÈS DOUX (OU AU BAIN-MARIE), PUIS LE FAIRE REFROIDIR HORS DU FEU. BLANCHIR LES JAUNES D'ŒUFS AVEC LE SUCRE EN POUDRE, PUIS AJOUTER LA POUDRE D'AMANDES, ET LE BEURRE MOU.

BIEN MÉLANGER, PUIS INCORPORER LE CHOCOLAT FONDU TIÈDE. RÉSERVER.

2- FAIRE LE MONTAGE DE LA GALETTE : ÉTALER LES DEUX PARTS DE PÂTE FEUILLETÉE (2-3 MM) ET DÉCOUPER DEUX DISQUES D'ENVIRON 25 CM DE DIAMÈTRE. DANS UN RAMEQUIN, CASSER UN ŒUF, AJOUTER LA CUILLÈRE À SOUPE D'EAU ET MÉLANGER AFIN D'OBTENIR LA DORURE.



DÉPOSER UN PREMIER CERCLE DE PÂTE SUR UN PAPIER SULFURISÉ. PASSER UN PEU DE CETTE DORURE SUR LE BORD DU DISQUE DE PÂTE (SUR 2-3CM DE LARGE), PUIS LE GARNIR DE CRÈME CHOCOLAT-AMANDES SUR 1 BON CENTIMÈTRE D'ÉPAISSEUR. NE PAS OUBLIER LA FÈVE !

POSER ENSUITE LE 2E DISQUE DESSUS. RETOURNER LA GALETTE, DE FAÇON À N'AVOIR QUE LE CÔTÉ « LISSE » ET BIEN PLAT, ET BIEN SOUDER LES BORDS EN S'AIDANT D'UNE POINTE DE COUTEAU. DORER UNE PREMIÈRE FOIS LA GALETTE ET LA METTRE AU FRAIS PENDANT 1/2 HEURE. CETTE PREMIÈRE DORURE VA ÊTRE ABSORBÉE PAR LA PÂTE. DORER DE NOUVEAU (CELLE-CI DORERA BIEN JOLIMENT) ET RÉALISER DES DESSINS AVEC LA POINTE DU COUTEAU MAIS CÔTÉ « DOS » DE LA LAME. ENFOURNER ENSUITE À 180 °C PENDANT 40 MIN.

♡ RECETTE TIRÉE DU BLOG DE CHÂTAIGNE - WWW.BLOGDECHATAIGNE.FR

© LES ATELIERS « AU FOUR ET AU JARDIN » © SONT CONÇUS ET ORGANISÉS PAR WWW.DELICATESSENFACTORY.COM