

👑 Galette des rois au chocolat & poudre d'amandes

Cette galette des rois est un vrai bonheur pour les amateurs de chocolat 🍫 Elle allie la douceur de la poudre d'amandes à l'intensité du chocolat noir ou au lait, pour un dessert fondant, savoureux... et très simple à préparer ! Pas besoin d'attendre janvier pour se faire plaisir !

📝 Ingrédients

- 125 g de beurre doux
- 125 g de sucre en poudre
- 125 g de poudre d'amandes
- 1 œuf entier + 1 jaune pour la dorure
- 2 pâtes feuilletées
- 200 g de chocolat noir ou au lait 🍫
- 1 fève 👑



👨‍🍳 Préparation

Fais fondre le chocolat doucement au bain-marie ou au micro-ondes. Ramollis le beurre (pas fondu), puis ajoute le sucre, la poudre d'amandes et l'œuf. Mélange jusqu'à obtenir une crème lisse. Incorpore le chocolat fondu.

Déroule une pâte feuilletée dans un moule. Étale la préparation au centre, en laissant environ 2 cm de bord. Cache la fève dans la crème 😊

Couvre avec la deuxième pâte. Soude les bords avec les doigts ou une fourchette. Dessine des motifs avec la pointe d'un couteau, puis badigeonne la surface avec le jaune d'œuf battu.

Enfourne 35 minutes à 180°C (four préchauffé). La galette doit être bien dorée ✨

Laisse tiédir, pose une jolie couronne sur le dessus... et que le ou la roi/reine soit couronné-e ! 👑

Bonne dégustation 🍰