

RECETTE DE LA GALETTE DES ROIS POUDRE D'AMANDES ET PEPITES DE CHOCOLAT



INGREDIENTS

2 pâtes feuilletées
150 g de poudre d'amande
140 g de beurre
140 g de sucre
100 g de pépites de chocolat
3 œufs + 1 jaune
1 fève

COMMENT FAIRE

En premier lieu, vous allez mélanger dans un saladier la poudre d'amandes et les œufs entiers.

Ensuite, doucement, vous ajoutez le beurre et le sucre.

Toutefois, il vous faut obtenir un mélange bien homogène.

Maintenant, dans un moule à tarte ou une plaque vous étalez votre première pâte feuilletée.

Puis, vous répartissez votre mélange de façon régulière sur la pâte.

Là-dessus, parsemez les pépites de chocolat.

C'est à ce moment que vous ajoutez la fève, effectivement, il ne faut pas l'oublier !!

Préchauffez votre four à 190° pendant 15 minutes

Recouvrez la préparation avec la deuxième pâte et, surtout, collez bien les bords tout autour.

Pour vous faciliter la tâche, vous pouvez humecter vos doigts en appuyant fort tout autour.

A vrai dire, c'est le moment de vous lâcher pour la décoration de votre galette des rois frangipane/amandes/pépites de chocolat.

Avec la pointe d'un couteau dessinez arabesques, ellipses, et tout ce que vous voulez.

Battez bien votre jaune d'œuf restant, et avec un pinceau, dorez le dessus de la galette.

De même, vous enfournerez votre œuvre pendant 25 minutes.