Julien Cadiou

Tartes

Galette des rois aux noisettes et chocolat

45 min	20 min	25 min	0	572
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la crème de noisettes

1. Mettre le beurre pommade dans un saladier, le travailler à la spatule pour en faire une pâte homogène.
2. Ajouter le sucre et bien amalgamer tous les ingrédients.
3. Verser la poudre de noisettes puis mélanger de nouveau à la spatule.
4. Casser les oeufs entiers au dessus du saladier, mélanger entre chaque ajout.
5. Verser les pépites de chocolat, mélanger une dernière fois.

Étape 2

Montage et cuisson de la galette

1. Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
2. A l'aide d'un pinceau, mélanger le lait et le jaune d'oeuf dans un ramequin.
3. Dérouler la pâte feuilletée sur le plan de travail en gardant son papier de cuisson, déposer la crème de noisette au centre. Veiller à ne pas trop en mettre car cela va gonfler.
4. Déposer la fève à l'endroit désiré. Avec le mélange jaune

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la galette des rois

- 2 unité(s) entière(s) **Pâte(s) feuilletée(s)**
- 100 g **Noisette(s) en poudre**
- 50 g **Pépites de chocolat**
- 100 g **Beurre**
- 100 g **Sucre semoule**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**

Ingrédients pour la cuisson

- 1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 20 ml **Lait demi-écrémé**

et lait, badigeonner généreusement la pâte autour de la garniture.

5. Placer le deuxième cercle de pâte par dessus et appuyer pour souder le tout en veillant à laisser un peu de place autour de la garniture qui va gonfler.
6. A l'aide d'un moule à manqué de forme ronde, couper l'excédent de pâte selon la taille de galette désirée.
7. Réserver la galette au réfrigérateur pendant quelques minutes afin que la pâte durcisse.
8. Prendre une feuille de papier aluminium et la plier pour former une bande. Rouler la bande autour d'une fourchette pour faire un cylindre.
9. Sortir la galette du réfrigérateur puis avec le dos de la lame d'un couteau, réaliser de petites incisions sur le tour de la galette.
10. Avec le pinceau, badigeonner la galette de dorure puis avec une fourchette décorer la pâte en faisant des losanges.
11. Avec un couteau d'office, faire un trou au centre de la galette, insérer la petite cheminée en papier aluminium.
12. Déposer la galette avec sa feuille de cuisson sur une plaque de fou. Enfourner pendant environ 25 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

Étape 3

Dressage

1. Sortir la galette du four lorsqu'elle est bien dorée puis ôter la cheminée. Disposer la galette sur une planche.
2. A l'aide d'un couteau éminceur, tailler des parts, les disposer harmonieusement sur un plat de présentation. Servir aussitôt.