

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.