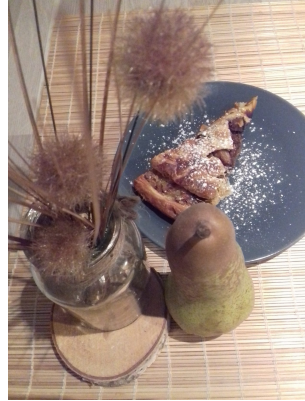




Galette des rois poires et chocolat

adeline_villeneuve



Bientôt l'épiphanie, (oui c'est vendredi !), et vous n'avez pas envie d'une galette traditionnelle? Je partage avec vous aujourd'hui ma recette de la galette des rois poires et chocolat!



Pour la réalisation, il vous faut:

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 75g de beurre mou
- 3 poires
- 60g de chocolat
- 3 oeufs
- 150g de poudre d'amande
- 100g de sucre en poudre



Préchauffez le four à 180°.

Épluchez et coupez les poires en morceaux.

Travaillez le beurre au fouet ou à la fourchette, avant d'y incorporer le sucre, puis la poudre d'amande et 2 œufs. Mélangez afin d'obtenir **une pâte homogène.**



Déroulez l'une des deux pâtes feuilletées en conservant le papier sulfurisé, puis étalez la préparation en veillant à **laisser 2 à 3 cm de libres** sur les bords.

Disposez les morceaux de poire sur la préparation, puis parsemez le tout avec le chocolat grossièrement haché.

Avant de refermer la galette, **n'oubliez pas d'intégrer la fève! ?**



Mouillez les bords de la pâte avec de l'eau, puis recouvrez l'ensemble avec le deuxième disque de pâte. Repliez les bords de la pâte inférieure sur le disque supérieur, soudez avec un peu d'eau si besoin.

Dessinez un motif à la pointe du couteau si vous le souhaitez, puis **badigeonnez la galette** avec le jaune du dernier œuf, dilué avec un peu d'eau.

Enfournez à 180° pendant 30 minutes.



Bon Appetit !!



Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr