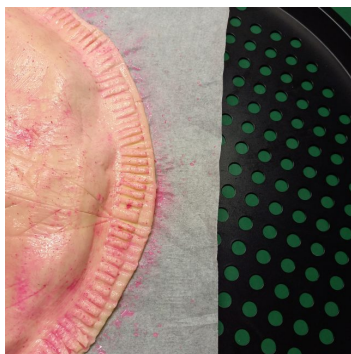
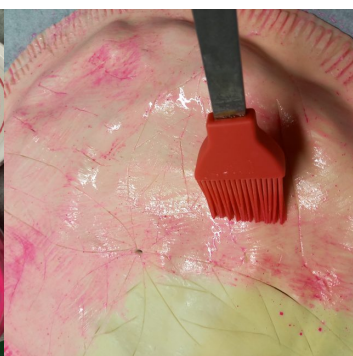
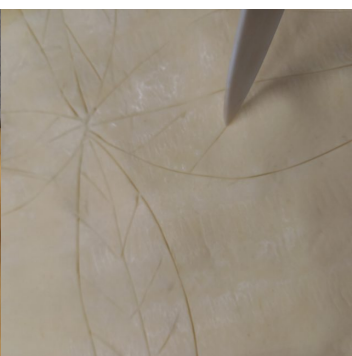


Galette des rois Rose au chocolat au lait

Reveusebleue_12





Commençons par la frangipane, Faire fondre au bain marie 200 grammes de chocolat au lait (ou noir ou autre) en morceaux

Dans un saladier : 125 grammes de beurre mou + 125 grammes de sucre en poudre cela doit devenir mousseux ... puis ajoutez 125 grammes de poudre d'amandes + 2 œufs entiers et 1 cuillère de cannelle en poudre et mélangez bien le tout... ajoutez enfin votre chocolat fondu et mélangez de nouveau Prenez votre plaque à pizza perforée de 34 cm (dimension idéale pour une galette des rois) et déposez votre pâte feuilletée en ayant laissé le papier cuisson, recouvrez de votre préparation à la frangipane en laissant au moins 2 cm sans rien car il faudra déposer votre seconde pâte feuilletée Mais n'oubliez pas à l'aide d'un pinceau mettre du lait sur tout le contour de la première pâte afin que les 2 pâtes collent bien ensemble et d'y mettre 1 ou 2 fèves !!

Désormais à l'aide d'une fourchette faite le tour de la galette comme sur la photo pour ne pas que votre frangipane sorte à la cuisson

Dernière étape la décoration, à l'aide d'un couteau céramique je dessine des feuilles (photo) attention n'appuyez pas de trop comme je l'ai fait car elle s'ouvre à la cuisson (photo) et pour finir je l'ai badigeonné de rose !!!

Direction le four therm. 200° pendant 40 minutes

*** je rajoute 1 cuillères à soupe de rhum dans ma préparation

** petite astuce, si vous trouvez que votre préparation n'est pas assez consistante mettez votre saladier recouvert d'un film alimentaire pendant 1 heure au réfrigérateur (vous pouvez la préparer la veille également pour gagner du temps) elle sera plus facile à étaler sur votre pâte feuilletée

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