

alette des rois au chocolat

Ingredients
Pâte feuilletée
350g de farine
300g de beurre
150g d'eau
1/2cuillère à café de sel
25g de cacao non sucré
Crème pâtissière
25g de maïzena
30g de sucre
4gouttes d'arôme d'amande
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
250g de lait
90g de chocolat noir
Crème d'amande
70g de poudre d'amande
70g d'oeuf
70g de sucre
70g de beurre très mou
sirop (pour briller)
60g d'eau
60g de sucre

Pâte feuilletée rapide

Utiliser du beurre congel et de l'eau froide

Mettre tous les ingrdients dans le bol 10s/vitesse 6

Le beurre n'est pas compltement incorpor c'est normal ! c'est ce qui fait le feuilletage

Fariner le plan de travail et taler la pte au rouleau en forme de rectangle et plier en portefeuille : rabatter le tiers du bas au centre et le tiers du haut par dessus le tout (vous avez 3 paisseurs)

Tourner la pte d'un quart de tour et recommencer de la mme faon : on tale en rectangle et on fait le mme pliage

On recommence une 3me fois

La pte est prte, pas besoin de temps de repos

Crème pâtissière

Mettre tous les ingrdients sauf le chocolat dans le bol et cuire 5min/90C/vitesse 4

Ajouter le chocolat en morceaux 30s/vitesse 3

Filmer au contact et laisser un peu refroidir

Crème d'amande

Dans le bol mettre le fouet, le beurre et le sucre 8s/vitesse 3.5

Ajouter l'oeuf 8s/vitesse 3.5

Puis la poudre d'amande 8s/vitesse 3.5

Ajouter cette prparation la crme ptissire en mlangeant bien et vous obtenez une FRANGIPANE au chocolat

---

Sirop

Montage

- Pour une gallette de 28 cm -

Prchauffer le four 190C

Couper la pte feuillete en 2 : 1 pour le dessous et 1 pour le dessus

Etaler la pte feuillete et dcouper un cercle de 28 cm, procder de mme pour les 2

Garnir la pte du dessous de frangipane au chocolat, laisser 1cm de bordure pour souder

N'oubliez pas de mettre la fve

Recouvrir de la seconde pte feuillete et appuyer au doigt pour souder les 2 ptes

Faire des encoches au couteau tout le tour pour souder encore mieux en plus de faire joli

A l'aide d'un cure dent faire 3 trous espacs sur la pte du dessus

Dessiner avec la pointe d'un couteau quadrillage, rosace ou ce qui vous plat sur la pte du dessus

Battre un oeuf et l'aide d'un pinceau badigeonner la galette

Enfourner pour environ 35 40 minutes

A la sortie du four badigeonner avec le sirop pour faire briller

---