

alette des rois au chocolat

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

Pâte feuilletée au cacao

- Utiliser du beurre congel et de l'eau bien froide ! -

A l'aide d'un bon mixer ou blender mixer ensemble tous les ingrdients

Le beurre ne doitpas tre compltement incorpor ! 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

Fendre la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur, gratter l'intrieur avec la lame d'un couteau pour en extraire la vanille et mettrele tout dans une casserole avec le lait et l'arme d'amande

Porter le lait bullition.

Battre l'oeuf, lejaune, la mazena et le sucre jusqu' blanchissement puis verser la lait chaud (enlever la gousse de vanille) dessustout en continuantde mlanger.

Remettre chauffer sur feu doux jusqu' ce que la crme paississe.

Hors du feu incorporer le chocolat en morceaux et mlanger jusqu' obtention d'une prparation homogne.

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Galette des rois au chocolat

Crème d'amande

A l'aide d'un batteur mlanger le beurre et le sucre

Puis ajouter les 70g d'oeuf, et pour finir la poudre d'amande, mlanger jusqu' obtenir une prparation homogne.

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 sorti du four badigeonner avec le sirop pour faire briller

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr