



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Galette frangipane au chocolat .



Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 fève en porcelaine
- 110 g de sucre en poudre
- 125 g de poudre d'amandes
- 2 gros oeufs + 1 jaune d'oeuf
- 2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre
- 3 c.à.s de lait
- 40 g de chocolat noir pâtissier
- 60 g de chocolat en poudre VanHouten
- 75 g de beurre fondu

- Dans un saladier mélanger au fouet le beurre ramolli et 50 g de sucre
- Incorporer les oeufs entiers un par un, bien mélanger
- Dans un saladier mélanger les poudres (amandes + chocolat) et le sucre
- Incorporer le mélange des poudres à la préparation précédente
- Faire fondre au bain marie le chocolat pâtissier, incorporer à la préparation
- Étaler 1 rouleau de pâte feuilletée, garnir jusqu'à 3 cm des bords de la frangipane au chocolat
- Déposer la fève. Disposer délicatement le second rouleau de pâte feuilletée par dessus
- Replier les bords vers l'intérieur de la galette sur 1,5 cm. Souder les bords du bout des doigts
- Avec les pics d'une fourchette cranter le contour de la pâte et la partie repliée tel un ourlet
- Glisser la galette sur une plaque lèchefrite, mettre au réfrigérateur pendant 1 heure
- Badigeonner de jaune d'oeuf additionné d'une c.à.c de sucre. Remettre au réfrigérateur
- Au centre de la pâte percer un trou d'un demi cm de diamètre
- Avec le dos d'un couteau dessiner des motifs en entaillant délicatement la pâte
- Enfourner la galette pour 20 min. à 180°C th. 6 puis baisser à 160°C pendant 5 min
- Surveiller pour arrêter la cuisson une fois la surface dorée

Astuces :

- Une galette frangipane au chocolat apporte une touche gourmande supplémentaire
- Avec le dos de la pointe du couteau personnalisez à votre guise le dessus de la galette
- Pour un goût chocolat encore plus prononcé, utiliser davantage chocolat pâtissier à fondre au bain-marie

