



LA CUISINE POUR NOS TÊTES BLONDES

GALETTE DES ROIS AU CHOCOLAT



Ingrédients

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- un peu de lait pour dorer
- 120 g de chocolat noir
- 80 g de beurre
- 80 g d'amandes en poudre
- 80 g de sucre
- 2 oeufs
- 2 cuillères à café de rhum
- 1 fève

Préparation

Faites fondre le chocolat et le beurre à feu doux, en faisant attention de ne pas brûler le mélange. Incorporez l'amande, le sucre, les deux oeufs et le rhum.

Déroulez la première pâte feuilletée sur une plaque, étalez la garniture au chocolat et déposez la fève. Couvrez la galette avec la deuxième pâte. Soudez les bords avec un peu d'eau ou de blancs d'oeufs si nécessaire.

Badigeonnez le dessus de la galette avec un peu de lait, à l'aide d'un pinceau. Enfourez 20 à 25 min dans le four préchauffé à 200°C. Servez tiède ou froid.