

Galette des rois chocolat et caramel

Pour une belle galette:

- 2 pâtes feuilletées
- 10 carambars (classiques)
- 10 cl de crème liquide
- 100 g de chocolat noir
- 125 g de beurre mou
- 125 g de poudre d'amandes
- 2 oeufs
- 25 g de sucre
- 1 (ou 2) fève(s)
- lait (ou jaune d'oeuf) pour dorer
- 1 cs de gelée de groseille pour faire briller



Préchauffer le four à 200° (chaleur tournante).

Dans une casserole, faire fondre les carambars dans la crème à feu doux. Mélanger et ajouter le chocolat en morceaux. Remuer bien pour le faire fondre.

Dans un saladier, mélanger le beurre mou avec la poudre d'amandes puis les oeufs, la crème choco-caramel et le sucre.

Sur la plaque du four, dérouler une pâte en conservant le papier cuisson. Verser la préparation au chocolat au centre et déposer les fèves. Humidifier tout le pourtour et recouvrir avec la 2ème pâte. Bien appuyer avec les doigts pour souder les deux bords. Badigeonner la galette de jaune d'oeuf ou de lait et décorer le dessus avec la pointe d'un couteau.

Enfourner et baisser le four à 180°. Laisser cuire 30 min. A la sortie du four, badigeonner la galette de gelée de groseille mélangée à une cuillerée d'eau chaude de manière à la faire briller. Laisser ensuite refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>