

Galette des rois au chocolat

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- 100g de chocolat
- 3 jaunes d'œufs
- 20g de farine
- 100g de sucre
- 2dl de lait
- 75g de poudre d'amandes



Préparation :

Faire fondre le chocolat dans le lait.

Travailler ensemble 2 jaunes d'œufs, le sucre, la farine. Délayer avec le lait chocolaté et faire épaissir sur feu doux en remuant, jusqu'à ébullition.

Retirer du feu et ajouter la poudre d'amandes, puis laisser refroidir.

Étaler une pâte feuilletée sur une plaque. Recouvrir de crème jusqu'à 2 cm du bord, l'humecter et recouvrir avec la deuxième pâte. Souder le tout.

Badigeonner le dessus avec le jaune d'œuf battu. Dessiner un motif au couteau sur la galette. Faire cuire au four th5, 25min.

Servir encore tiède.