

Galette des Rois

Choco-noisettes

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 45 min

Ingrédients :

-2 pâtes feuilletées (maison ou pas)

-1 jaune d'œuf

-1 fève

*Pour la crème pâtissière (recette de Mercotte) :

-25cl de lait

-2 jaunes d'œufs

-50g de sucre

-10g de farine

-10g de Maïzena

*Pour la crème choco-noisettes :

-80g de beurre

-50g de poudre de noisettes

-70g de pépites de chocolat

-70g de sucre

-1 œuf+1jaune

-30g de Maïzena

Ustensiles spécifiques : un cul de poule, une casserole, un fouet, une spatule, une toile siliconée ou du papier sulfurisé !

Réalisation :

-Verser le lait dans une casserole et porter à ébullition.

-Dans un cul de poule, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

-Ajouter la maïzena et la farine. Bien mélanger.

-Verser le lait chaud dessus puis remettre à chauffer dans la casserole. Faire épaisir sans cesser de mélanger.

-Laisser refroidir en mettant un film alimentaire au contact de la crème pour qu'une peau ne se forme pas sur le dessus.

-Dans un cul de poule, fouetter le beurre mou avec le sucre, la poudre de noisettes, la Maïzena, l'œuf et le jaune d'œuf.

-Incorporer la moitié de la crème pâtissière refroidie (garder l'autre moitié pour refaire une galette).

-Etaler la 1^{ère} pâte. Enlever 1cm de pâte sur tout le tour (pour que la pâte soit plus petite que la 2^{ème}).

-Badigeonner le bord de jaune d'œuf sur ½ cm.

-Déposer la crème sur le disque. Placer la fève.

-Recouvrir du second disque de pâte.

-Souder les bords en appuyant au ras de la crème et non sur le bord.

-Placer au frais 15 min.

-Retourner l'ensemble, la pâte du dessous devient celle du dessus avec sa surface toute plate.

-Chiqueter les bords et badigeonner le dessus de la galette de jaune d'œuf, sans atteindre le bord.

-Placer de nouveau au frais durant 15 min.

-Badigeonner de nouveau de jaune d'œuf.

-Dessiner le motif choisi à l'aide du dos de la lame d'un couteau.

-Faire un trou au milieu et en faire 4 à 5 autres dans les motifs.

-Enfourner au four préchauffé à 180°C durant 30 min.

Bon appétit !!!!

