

# Galette des rois poire-chocolat

## **Pour 1 galette**

Préparation : 30 min - Repos – 30 mn - Cuisson : 30 min

## **Ingrédients :**

- 2 pâtes feuilletées (maison ou pas)
- 1 jaune d'œuf
- 1 fève
- \*Pour la crème poire-chocolat :
  - 2 poires
  - 50g de pépites de chocolat
  - 1 œuf entier
  - 50g de beurre
  - 115g de poudre d'amandes
  - 90g de cassonade
  - 50g de crème fraîche épaisse
  - 1cs de rhum



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

## **Réalisation :**

- Eplucher les poires, les évider et les couper en cubes.
  - Les faire revenir quelques minutes dans le beurre et saupoudrer de 15g de cassonade pour les caraméliser. Réserver.
  - Dans une casserole, faire blondir, sur feu doux, la poudre d'amandes 2 min sans cesser de remuer puis la laisser refroidir.
  - Ajouter le sucre restant (75g).
  - Dans un cul de poule, battre le beurre mou en pommade puis ajouter la poudre d'amandes, l'œuf entier, la crème fraîche, le rhum et les pépites de chocolat. Bien mélanger.
  - Réserver quelques minutes au frais.
  - Étaler la 1<sup>ère</sup> pâte. Enlever 1cm de pâte sur tout le tour (pour que la pâte soit plus petite que la 2<sup>ème</sup>).
  - Badigeonner le bord de jaune d'œuf sur 1 cm.
  - Déposer la crème au centre du disque puis ajouter les dés de poires. Placer la fève.
  - Recouvrir du second disque de pâte et couper l'excédent de pâte s'il dépasse du 1<sup>er</sup>.
  - Souder les bords en appuyant au ras de la crème et non sur le bord.
  - Placer au frais 15 min.
  - Pincer 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 quelques trous à l'aide de la pointe d'un couteau sur la pâte.
  - Enfourner au four préchauffé à 180°C durant 30 min.
- Bon appétit !