

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^{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 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^{er}.
 - 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 !