

Mini-galettes des rois amandes-chocolat

Pour 20 mini-galettes

Préparation : 20 min – Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 1 œuf
- 60g de poudre d'amandes
- 50g de sucre
- 50g de beurre pomade
- 20 pastilles rondes de chocolat noir
- 2 pâtes feuilletées



Ustensiles spécifiques : 1 cul-de-poule, une cuillère magique, un emporte-pièce 6 cm, un pinceau alimentaire, une empreinte de 20 mini-pains et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préparer la crème d'amandes en mélangeant le beurre mou avec le sucre.
- Ajouter la poudre d'amandes et fouetter le tout avec la cuillère magique.
- Terminer en ajoutant l'œuf. Lisser la préparation et réserver.
- Préchauffer le four à 180°C et placer les empreintes sur la plaque aluminium.
- A l'aide du découpoir rond, découper 20 ronds de pâte.
- Les déposer dans le moule. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.
- Ajouter grosse 1cc de crème.
- Ajouter une pastille au chocolat dessus.
- Découper 20 autres ronds de pâte. Il restera un peu de pâte pour une autre préparation.
- Mouiller d'un peu d'eau, à l'aide d'un pinceau alimentaire, l'intérieur du rond de pâte à poser.
- Le poser, partie mouillée sur la galette. Appuyer sur le pourtour pour faire le joint et coller à la pâte du dessous.
- Piquer la pâte et effectuer le rayage sur le dessus.
- Pour la dorure, napper d'un peu de lait toutes les galettes, à l'aide du pinceau alimentaire.
- Réserver au frais pendant 15 min et préchauffer pendant ce temps le four à 180°C.
- Enfourner ensuite durant 20 min.

Bon appétit !



Moule 20 pains ronds

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle