

Galette des rois pur chocolat (crème d'amandes et pâte feuilletée au chocolat)



Demain c'est l'épiphanie et qui dit épiphanie dit galette bien évidemment ! Pour cette première galette de l'année (je ne sais pas si j'en ferais d'autres) j'ai opté pour une pur chocolat ! Une galette qui plaira énormément au fan de chocolat. Par ailleurs, j'ai choisi de faire ma galette rectangulaire mais vous pouvez bien évidemment la faire ronde. La pâte feuilletée est au chocolat de même pour la crème d'amandes. Pour ce qui est de la pâte feuilletée, j'ai repris le principe de ma [pâte feuilletée express](#) en l'adaptant par rapport aux ingrédients de la pâte feuilletée de mon livre.

Pour une galette d'environ 6 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte feuilletée:

160g de farine + pour le plan de travail

35g de cacao en poudre

1c. à café de sucre

1/4 d'une c. à café de sel

123g de d'eau froide

20g de beurre fondu refroidi

140g de beurre

Pour la crème d'amandes au chocolat:

100g de chocolat noir

60g de crème liquide entière

30g de beurre

30g de sucre

1 oeuf

80g de poudre d'amandes

1/4c. à café d'extrait de vanille

Pour la dorure:

1 jaune d'oeuf

1c. à soupe d'eau

1 fève

Préparation:

Préparez la pâte feuilletée:

Dans le bol d'un robot, mettez la farine avec le sel et l'eau, pétrissez jusqu'à obtention d'une belle boule de pâte lisse.

Dans un saladier, mélangez la farine avec le cacao.

Faites dissoudre le sucre ainsi que le sel dans l'eau froide et incorporez ce mélange à la farine et le cacao. Mélangez bien.

Incorporez alors le beurre et mélangez de nouveau. Rassemblez la pâte en boule et laissez-la reposer 15 à 30min au réfrigérateur.

A l'aide d'un batteur électrique, battez les 140g de beurre (ou vous pouvez le mixer).

Étalez la pâte en un rectangle sur le plan de travail fariné.

Étalez 1/4 du beurre sur toute la surface. Ramenez le tiers supérieur au centre puis rabattez le tiers inférieur dessus. Vous devez obtenir trois couches superposées comme un portefeuille. Tournez la pâte d'un quart de tour et étalez la pâte de nouveau en un rectangle. Recommencez la même opération trois fois.

Préparez la crème d'amandes au chocolat:

Dans un saladier, faites fondre au four à micro-ondes le chocolat préalablement coupé en morceaux, la crème et le beurre. Mélangez bien de façon à obtenir une crème lisse et homogène puis entreposez au frais pour que la crème refroidisse complètement.

Incorporez alors l'oeuf et le sucre, mélangez. Ajoutez la poudre d'amandes, mélangez de nouveau et enfin ajoutez l'extrait de vanille.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Étalez la pâte feuilletée en un grand rectangle et découpez-la en deux parts égales.

Posez un rectangle sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez d'eau froide sur 2cm au bord afin de bien sceller les deux pâtes. Étalez la crème d'amandes au chocolat en égalisant bien. Laissez une marge de 3cm sur tout le tour pour que la pâte lève bien à la cuisson. Glissez la fève dans la galette.

Posez le deuxième rectangle de pâte sur le premier en l'ajustant bien. Appuyez légèrement les bords pour sceller les deux disques. Ne pas trop appuyer sur les bords sinon ils auront du mal à lever à la cuisson. Décorez les contours comme vous le souhaitez.

Badigeonnez la galette avec le mélange jaune d'oeuf-eau puis badigeonnez-la une seconde fois. Ne laissez pas couler la dorure sur les bords. Décorez le dessus de la galette comme vous le souhaitez avec un couteau bien aiguisé.

Enfournez la galette à mi-hauteur pour 35min (en mode chaleur tournante). Laissez tiédir la galette sur une grille et dégustez-la tiède ou froide.