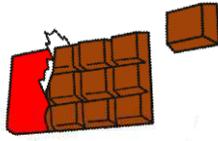


Galette au chocolat

Ingrédients :



80 g de chocolat
à pâtisserie



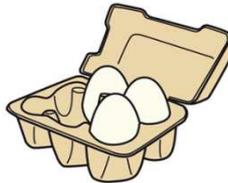
80 g de beurre



2 pâtes feuilletées



70 g de
sucre



3 œufs



110g de poudre
d'amandes

Recette :

1

Faire fondre le chocolat et le
beurre au bain-marie.

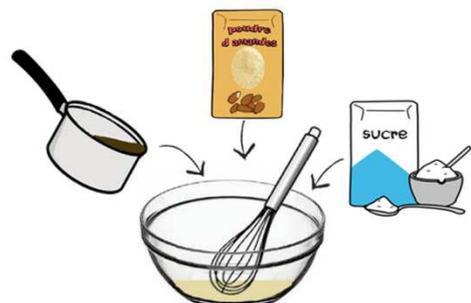


2

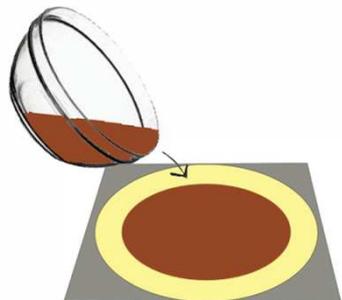
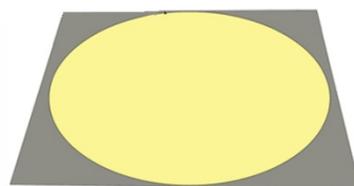
Battre 2 œufs dans un saladier.

3

Ajouter le chocolat, le sucre et
la poudre d'amandes.



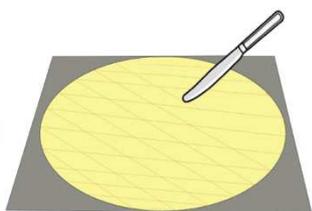
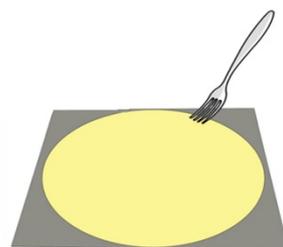
- 4 Etaler la pâte feuilletée sur une plaque.



- 5 Verser la garniture dessus en laissant 3 cm de bord libre tout autour.
Placer la fève.

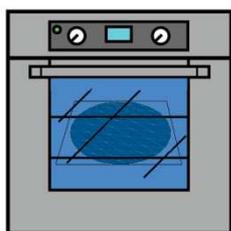
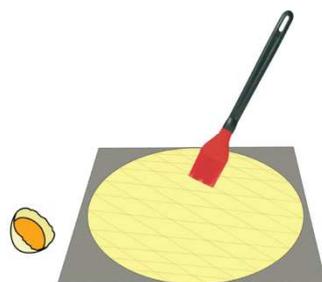


- 6 Mettre la deuxième pâte feuilletée par-dessus et bien appuyer pour que la garniture ne puisse pas s'échapper !



- 7 Dessiner des motifs sur la pâte avec un couteau sans la percer !

- 8 Etaler le jaune du troisième œuf avec un pinceau pour que la galette soit bien dorée.

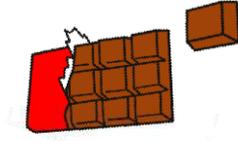


- 9 Faire cuire environ 30 minutes dans un four à 180°C.

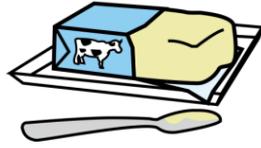
Bon appétit !

Galette au chocolat

Ingrédients :



80 g de chocolat
à pâtisserie



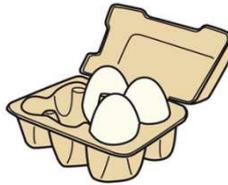
80 g de beurre



2 pâtes feuilletées



70 g de
sucre



3 œufs



110g de poudre
d'amandes

Recette :

1

Faire fondre le chocolat et le
beurre au bain-marie.

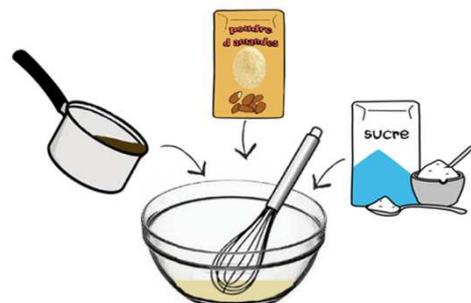


2

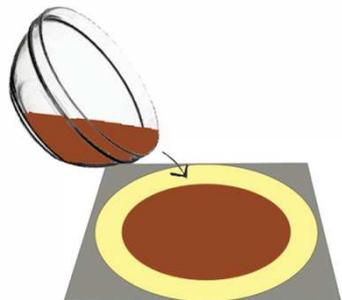
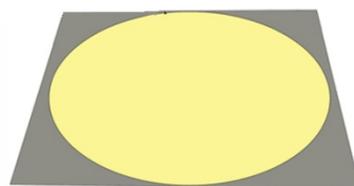
Battre 2 œufs dans un saladier.

3

Ajouter le chocolat, le sucre et
la poudre d'amandes.



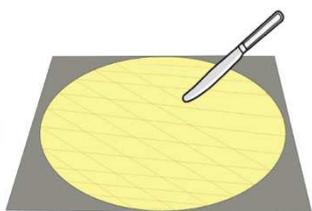
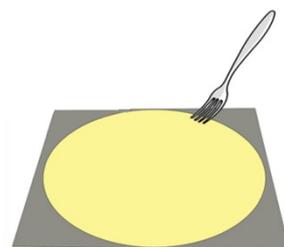
- 4 Etaler la pâte feuilletée sur une plaque.



- 5 Verser la garniture dessus en laissant 3 cm de bord libre tout autour. Placer la fève.

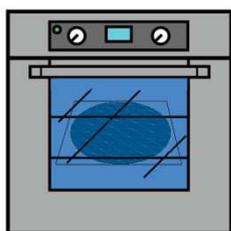
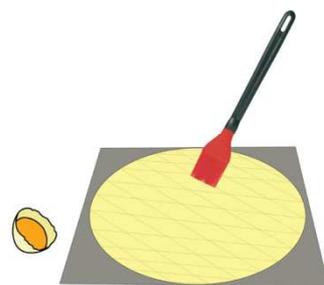


- 6 Mettre la deuxième pâte feuilletée par-dessus et bien appuyer pour que la garniture ne puisse pas s'échapper !



- 7 Dessiner des motifs sur la pâte avec un couteau sans la percer !

- 8 Etaler le jaune du troisième œuf avec un pinceau pour que la galette soit bien dorée.

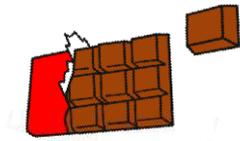


- 9 Faire cuire environ 30 minutes dans un four à 180°C.

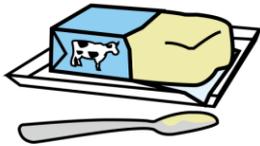
Bon appétit !

Galette au chocolat

Ingrédients :



80 g de chocolat
à pâtisserie



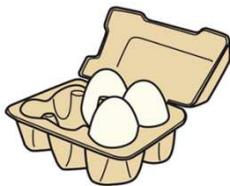
80 g de **beurre**



2 pâtes **feuilletées**



70 g de
sucre



3 **œufs**

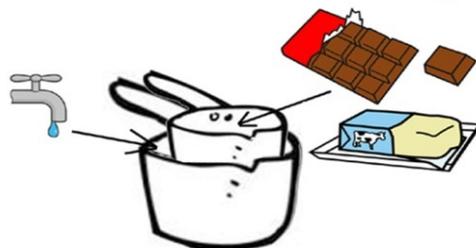


110g de **poudre**
d'**amandes**

Recette :

1

Faire **fondre** le **chocolat** et le
beurre au **bain-marie**.

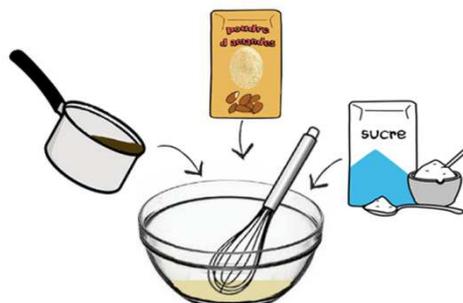


2

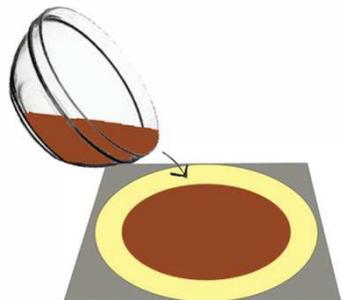
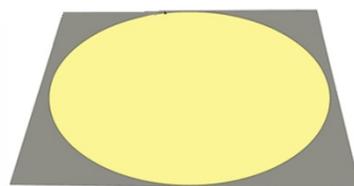
Battre 2 **œufs** dans un **saladier**.

3

Ajouter le **chocolat**, le **sucre**
et la **poudre d'amandes**.



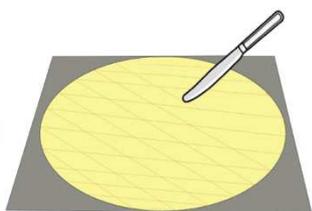
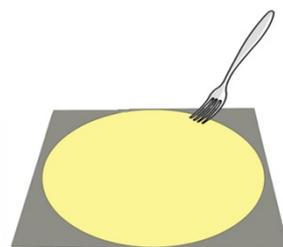
- 4 **Etaler** la pâte feuilletée sur une plaque.



- 5 **Verser** la garniture dessus en laissant 3 cm de bord libre tout autour. Placer la fève.

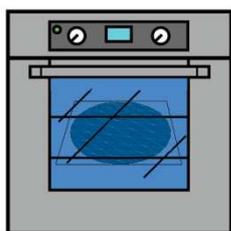
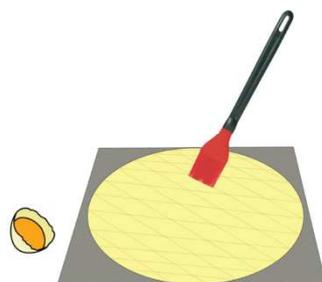


- 6 **Mettre** la deuxième pâte feuilletée par-dessus et bien appuyer pour que la garniture ne puisse pas s'échapper !



- 7 **Dessiner** des motifs sur la pâte avec un couteau sans la percer !

- 8 **Etaler** le jaune du troisième œuf avec un pinceau pour que la galette soit bien dorée.



- 9 **Faire cuire** environ 30 minutes dans un four à 180°C.

Bon appétit !