

Galette de rois à la noisette et au chocolat



Dimanche c'est l'épiphanie donc épiphanie veut dire.....Galette des rois ! C'est pour cela qu'aujourd'hui je vous en propose une, comme ça si vous voulez tester ma recette vous aurez tout le week-end ! 🥰 J'ai trouvé cette recette chez [Chef Nini](#), j'avais demandé à ma famille entre plusieurs recettes de galettes laquelle ils préféraient et c'est celle-ci qui a été choisie ! Pour faire cette galette j'ai pris [ma pâte feuilletée](#) et pour la garniture celle de [Chef Nini](#). Cette galette était vraiment délicieuse et très gourmande, [ma pâte feuilletée](#) n'était vraiment pas grasse (style plein de beurre sur les mains ou encore la table qui brille ^) et la galette n'était pas du tout sèche. Une belle gourmandise faite entièrement maison !

Pour une galette de 6 personnes

Ingrédients:

1 [pâte feuilletée](#) ou 2 pâte feuilletée du commerce (si vous souhaitez prendre [ma recette](#) divisez-la par 2)

70g de beurre pommade

100g de sucre

2 oeufs + 1 jaune d'oeuf pour la dorure

70g de poudre de noisettes

30g de poudre d'amandes

40g de chocolat noir

1c. à soupe bombée de farine

1 fève

Préparation:

Préparez la frangipane :

Mélangez le beurre et le sucre jusqu'à la consistance d'une pommade. Ajoutez un à un les oeufs, puis la poudre d'amandes et la poudre de noisettes. Terminez par la farine. Réservez la crème au réfrigérateur.

Concassez le chocolat en pépite.

Découpez 2 cercles dans la pâte feuilletée d'environ 23cm de diamètre. Si vous avez trop de pâte feuilletée vous pouvez découper des petites formes à l'aide d'un emporte-pièce pour décorer votre galette.

Versez la frangipane dans une poche à douille de 10mm et garnissez-en un cercle de pâte feuilletée en escargot en vous arrêtant à 2cm du bord. Ajoutez les pépites de chocolat ainsi que la fève.

Préchauffez le four à 180°C (th.7-8).

Avec un pinceau, badigeonnez de jaune d'œuf les 2cm de bord, puis recouvrez du 2ième cercle de pâte feuilletée. Badigeonnez le dessus.

Enfournez 15min à 180°C puis terminez la cuisson 10min à 140°C jusqu'à ce que la pâte soit dorée.