

Galette Chocorois

Ingrédients pour une superbe galette :

- 200 gr de chocolat noir
- 100 gr de beurre
- 150 gr de poudre d'amandes
- 100 ml de sucre
- 3 œufs
- 2 pâtes feuilletées



Préchauffer le four th.6/7 soit 200°C.

Dans le **Pichet MicroCook 1L**, faire fondre le chocolat avec le beurre 1mn30 à 600 watts.

Laisser reposer 2 mn avant de mélanger au **Fouet plat métallique**.

Ajouter le sucre, mélanger en ajoutant les 2 œufs puis la poudre d'amandes.

Mettre sur la grille froide du four la **Feuille silicone à rebords**, déposer la première pâte feuilletée.

Recouvrir de la préparation, déposer la fève et recouvrir de l'autre pâte feuilletée.

Souder les bords puis déposer la **Base du Turbo Tup** au centre et découper les rayons de pâte à l'aide de la **Pelle à tarte** qui seront tournés sur eux même 2 fois dans un sens, puis dans l'autre et ainsi de suite.

A l'aide du **Pinceau silicone pro**, passer l'œuf restant pour dorer toute la galette.

Enfourner pendant 30 à 35 mn en bas du four.

⇒ Si vous n'avez pas de fève, mettre un haricot sec, une amande, une dragée etc.