



Ma galette des rois chocolat noisettes

Recette pour 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 25 min.

Ingrédients

Pâtes feuilletées : 2
Poudre de noisettes : 200 g
Noisettes émondées : 50 g
Jaunes d'œufs : 4 + 1 (*ce dernier pour la dorure*)
Sucre en poudre : 100 g
Vanille pure en poudre : 1 c. à moka
Beurre : 150 g, mou
Chocolat praliné : 200 g
Sucre glace : 5 c. à s.
Poudre d'or alimentaire

Matériel

une balance ménagère
une plaque à pâtisserie
du papier sulfurisé
une grande jatte
une jatte moyenne
un bol
un fouet
un couteau pointu
un pinceau alimentaire



Une fève ! Ou une pièce, une praline rose,...

Réalisation > la torréfaction des noisettes en poudre

1. Sortez les pâtes feuilletées du froid. Préchauffer le four à 190°C.
2. Concasser les noisettes en petits éclats.
3. Disposer du papier sulfurisé sur la plaque et déposer la poudre de noisettes et les éclats, en l'étalant le plus possible. Enfourner pour 10 minutes, et mélanger un peu la poudre en milieu de cuisson afin que la coloration soit uniforme.
- cette étape de torréfaction permet de renforcer l'arôme de la noisette, vous pouvez donc l'éviter si vous n'y tenez pas -

Réalisation > la crème au chocolat et aux noisettes

4. Pendant ce temps, fouetter les 4 premiers jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à obtenir une crème mousseuse. Ajouter la vanille.
5. Faire fondre le chocolat praliné et le beurre ensemble. Les incorporer à la préparation.
6. Incorporer la poudre de noisettes torréfiée à cette crème, et veiller à ce qu'il n'y ait pas de formation de grumeaux en mélangeant.
- vous pouvez verser éventuellement quelques gouttes d'arôme alimentaire de noisette. Personnellement, je ne l'ai pas fait, car la poudre et les éclats torréfiés, ainsi que la présence de la noisette dans le chocolat praliné m'ont suffi. -

- 7.** Etaler la/les pâte(s) feuilletée(s) sur un plan fariné et découper deux disques d'environ 25 cm de diamètre. Utiliser les chutes pour confectionner des petits sujets.
- *pour réaliser des disques parfaits, n'hésitez pas à prendre une assiette comme gabarit et à en faire le tour avec un couteau bien pointu pour découper la pâte -*
- *ces petits sujets peuvent être réalisés à la main avec un couteau pointu ou avec des emporte-pièces -*
- 8.** Déposer un premier disque de pâte sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Etaler dessus la frangipane en veillant à ne pas en mettre à partir d'environ 2 cm des bords.
- 9.** Placer une fève ou une pièce ou une praline rose dans la crème au chocolat et aux noisettes.
- *attention, pensez à cacher quelque chose d'assez gros pour ne pas qu'une personne l'avale tout rond ou une gourmandise qui ne fondra pas en cuisant ! -*
- 10.** Déposer le second disque de pâte sur le tout. En souder les bords en pressant avec les doigts. Dessiner des rainures au couteau sur la pâte supérieure afin que la vapeur s'échappe et que la pâte ne gonfle pas exagérément durant la cuisson. Disposer éventuellement les petits sujets de pâte que vous aurez confectionnés dans les chutes.
- 11.** Préchauffer le four à 190°C. Mélanger le cinquième jaune d'œuf à une cuillerée d'eau, et nappez-en toute la surface de la galette au pinceau.
- *c'est ce qui va offrir une jolie dorure à votre galette des rois -*

Réalisation > la cuisson

- 12.** Enfournier la plaque pour 25 minutes.
- 13.** Dès la fin de la cuisson, saupoudrer avec légèreté votre galette de sucre glace et d'un peu de poudre d'or alimentaire, et la remettre au four éteint durant 5 minutes.
- *c'est ce qui va la rendre brillante -*
- 14.** Laisser tiédir et se régaler !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com