

# Galette des rois Choco-amandes et Poires

Temps de préparation : 25 min / Temps de cuisson : 30 min



1

## Ingrédients (pour 6 à 8 personnes) :

### Pour la pâte :

- ✂ 200 g de farine,
- ✂ 40 g d'huile neutre (maïs, tournesol, arachide ou mélange 4 huiles),
- ✂ 40 à 50 ml d'eau + 10g de sucre (ou 40 à 50 ml de Jus de pomme),
- ✂ 1 œuf,

### Pour la crème choco-amande :

- ✂ 10 g de farine,
- ✂ 40 g de sucre,
- ✂ 2 œufs,
- ✂ 1/4l de lait demi-écrémé,
- ✂ 50 g de poudre d'amandes,
- ✂ 50 g de chocolat pâtissier à 65% de cacao,
- ✂ 3 ou 4 poires,
- ✂ 1 jolie fève.

**Pour finir :** un jaune d'œuf pour dorer la galette.

## Préparation :

### ✓ Etape n°1 : La pâte :

- ✂ Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre (Si vous utilisez de l'eau) et l'huile pour constituer « un sable ». Ajoutez ensuite l'œuf puis l'eau. Mélangez puis pétrir jusqu'à former une boule.

*La pâte doit avoir une texture souple afin de pouvoir s'étaler facilement.  
Si ce n'est pas le cas, vous pouvez rajouter 1 à 2 cuillères à soupe d'eau.*

- ✂ Partagez la pâte en 2 boules identiques,
- ✂ Laissez reposer au frais.

✓ Etape n°2 : Préparation de la garniture :

- ☞ Faites chauffer le lait dans une casserole,
- ☞ Cassez le chocolat en morceaux puis faites-le fondre au bain-marie,
- ☞ Ensuite, versez le lait chaud sur chocolat fondu en mélangeant bien.
- ☞ Dans un saladier, travaillez au fouet les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajoutez la farine,
- ☞ Doucement, versez le lait chocolaté chaud sur le mélange « œuf/sucre/farine » en mélangeant bien,
- ☞ Transvasez la crème obtenue dans une casserole puis faites épaissir sur feu doux en tournant vivement au fouet jusqu'à ébullition (la crème doit épaissir),
- ☞ Retirez du feu, ajoutez la poudre d'amande et réservez.

✓ Etape n°3 : Assemblage de la galette (dans un moule à tarte 30cm de diamètre ou sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé) :

- ☞ Prenez 250g de pâte et étalez-la pour former en rond de 30cm de diamètre environ,
- ☞ A l'aide d'un pinceau, mettez un peu de jaune d'œuf (ou du lait) sur 2 à 3 cm de large tout autour de la pâte,
- ☞ Répartissez la garniture choco-amandes sur la pâte et placez la fève (le plus possible vers l'extérieur pour minimiser les chances de la couper),
- ☞ Pelez 3 poires, coupez-les en tranches et déposez-les sur la crème « choco-amandes »,
- ☞ Etalez le reste de la pâte finement, découpez un rond de 30 cm et posez-le sur la galette.
- ☞ Appuyez avec les doigts tout autour pour bien faire coller les bords et réalisez de jolies bordures.
- ☞ Réalisez des dessins sur le dessus de la pâte avec une fourchette par exemple. Dorez le dessus avec le reste du jaune d'œuf.
- ☞ Enfourez 30 à 35 min à 190°C, puis laissez tiédir sur une grille.

Se déguste tiède ou froide et n'oubliez pas de prévoir la couronne !

**Suggestions**

Diététicienne Nutritionniste

*Vous êtes amateurs de pâte feuilletée : vous pouvez remplacer la pâte de la recette par une pâte feuilletée.*

*Le blanc d'œuf non utilisé (le jaune étant pour dorer la galette) peut être monté en neige et incorporé à la garniture aux amandes avant de garnir la galette !*

*Se déguste tiède ou froide et n'oubliez pas de prévoir la couronne !*