

GALETTE DES ROIS POIRE-CHOCOLAT

Pour 6 personnes | Préparation : 15 min | Repos : 1h | Cuisson : 30 min



Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées pur beurre
- 2 belles poires fraîches ou 3 petites
- 60 g de poudre d'amandes
- 50 g de chocolat noir
- 50 g de beurre mou
- 50 g de sucre semoule
- 1 œuf entier
- 1 jaune d'œuf + 1 blanc d'œuf
- 3 cl de crème liquide
- 1 jus de citron pressé
- 1 fève
- 1 couronne ☺

Peler, couper les poires en deux, retirer le cœur puis les détailler en petits cubes et les arroser avec le jus de citron. Réserver. Casser le chocolat en morceaux. Porter la crème liquide à ébullition et la verser sur le chocolat. Mélanger, lisser et maintenir la préparation à peine tiède.

Dans une terrine, fouetter le beurre mou avec le sucre semoule jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Ajouter le blanc d'œuf, l'œuf entier, bien mélanger. Incorporer ensuite la poudre d'amandes et la crème au chocolat. Bien mélanger le tout.

Dérouler une pâte feuilletée. Etaler la préparation en laissant un bord de 2 cm puis parsemer les cubes de poires. Humidifier les bords de la pâte, poser la fève et recouvrir avec l'autre pâte déroulée. Bien souder les bords. Badigeonner le dessus avec le jaune d'œuf battu (avec quelques gouttes d'eau). Strier et réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

Préchauffer le four à 220°C (thermostat 7). Enfourner la galette à 220°C (thermostat 7) pendant 10 minutes puis poursuivre la cuisson à 180°C (thermostat 6) pendant 20 minutes.

Sortir la galette du four, la placer sur un plat de service et la laisser tiédir avant de servir.