

## Galette des rois chocolat et amandes

Dessert **Facile****Pour** : 8 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 45 mn

*L'Épiphanie est une fête qui célèbre la visite des mages à l'enfant Jésus. La tradition veut que l'Épiphanie soit l'occasion de « tirer les rois » grâce à la très célèbre galette des Rois.*

### Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 1 fève
- 2 oeufs + 1 jaune d'oeuf
- 80 g de beurre
- 80 g de sucre
- 80 g de poudre d'amandes
- 2 cuillères à soupe de chocolat en poudre

### Préparation

- 1 Travaillez à la cuillère en bois le beurre ramolli en pommade. Incorporez-y au fur et à mesure le sucre. Incorporez-y, enfin, les deux oeufs un à un. Ajoutez, enfin la poudre d'amandes et le chocolat en poudre.
- 2 Disposez un disque de pâte sur un plateau. Piquez-le à la fourchette. Pour ma part, j'ai coupé un petit centimètre de pâte tout autour que j'ai superposé sur le bord extérieur de mon disque de pâte. Ceci, afin que la pâte soit bien feuilletée sur tout le bord.
- 3 Étalez la crème d'amande de façon circulaire en laissant 2 centimètres de marge. Disposez la fève.
- 4 Humidifiez légèrement le bord et posez la fève dans la crème. Recouvrez avec l'autre disque de pâte feuilletée. Dorez le dessus de la galette avec le jaune d'oeuf et formez un quadrillage à l'aide d'un couteau.
- 5 Faites cuire 45 minutes à four 180°(+ou- selon le four). La galette des rois est meilleure servie tiède! Bon appétit!

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

