

Galette des rois amandine poires chocolat



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h

Ingrédients

- 110 g de beurre
- 110 g de sucre
- 40 g de poudre d'amande
- 6 poires - jusqu'à 8 selon la grosseur des poires
- 100 g de chocolat noir
- 3 cl d'eau
- 2 oeufs
- 2 pâtes feuilletées

Préparation

- 1 Préparez le chocolat. Mettez le chocolat, 30g de beurre et l'eau dans un saladier et faites fondre le tout, doucement, au bain-marie. Quand le chocolat est fondu, ajoutez 30g de sucre. Mélangez et réservez.
- 2 Préparez les poires. Pelez les poires, lavez-les et coupez-les en petits dés. Faites fondre 40g de beurre dans une poêle et mettez vos poires à caraméliser légèrement avec 40g de sucre sur feu doux et un filet d'eau. Les poires doivent prendre une légère couleur dorée. Réservez-les.
- 3 Préparez votre crème d'amande. Travaillez 40g de beurre en pommade. Incorporez peu à peu 40g de sucre puis l'oeuf. Enfin mettez 40g de poudre d'amande. Réservez.
- 4 Réalisez votre galette. Étalez un disque de pâte et piquez-le à la fourchette. Astuce: 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.
- 5 Utilisez un blanc d'oeuf pour souder les bords de la galette.
- 6 Étalez la crème d'amande de façon circulaire en laissant 2 centimètres de marge. Disposez la fève. Disposez les poires par-dessus la crème d'amande. Puis versez le chocolat sur les poires.
- 7 Prenez le deuxième disque de pâte et coupez également un bord afin qu'il soit de la même taille que le premier disque. Recouvrez votre galette avec ce disque en badigeonnant avec du blanc d'oeuf sur les bords.
- 8 Passez légèrement une lame de couteau pour réaliser des stries sur votre galette. Enfin, j'ai décoré ma galette avec le restant de la pâte. Dorez votre galette avec du jaune d'oeuf et glissez au four 45 minutes à 180°. Servez tiède! C'est encore meilleur!

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

