

Galette des rois

aux noisettes, poires et pépites de chocolat



Préparation :

25 minutes

Cuisson :

30 minutes

Portions :

8 personnes

Ingédients :

- 100 g de sucre de canne roux
- 100 g de beurre* mou
- 100 g de poudre de noisettes*
- 1 c à s rase de farine de riz
- 1 bocal de poires au sirop (ou 6 poires fraîches cuites 10 minutes dans une sauteuse)
- 80 g de pépites de chocolat
- 2 pâtes feuillettées*
- 1 œuf*
- 1 fève

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Dans un cul-de-poule, blanchir le sucre et le beurre ramolli à l'aide d'un batteur.
2. Ajouter la poudre de noisettes et mélanger.
3. Incorporer la moitié de l'œuf battu tout en fouettant vigoureusement pour que le mélange devienne mousseux.
4. Ajouter la farine, les poires coupées en petits dés et les pépites de chocolat, puis mélanger à nouveau et réserver au frais.
5. Préchauffer le four à 180°C.
6. Dérouler la première pâte feuillettée sur une plaque à pâtisserie, garnir en égalisant la surface et en laissant un espace de 3 cm sur les bords ; ne pas oublier la fève !
7. Badigeonner les bords de la pâte d'eau.
8. Dérouler la seconde pâte feuillettée, la poser sur la garniture en soudant les bords, puis les chiquer (les enfoucer délicatement à l'aide d'un couteau à bout rond).
9. Retourner la galette pour qu'elle soit parfaitement lisse et plate, puis la dorner avec le jaune d'œuf.
10. Enfourner 30 minutes à 180 °C et déguster tiède.

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Léprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonne | Rue de la Raterie, Allonne

↗ Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr