

Galette des rois

aux noixettes, poires et pépites de chocolat



Préparation :

25 minutes

Cuisson :

30 minutes

Portions :

8 personnes

Ingrédients :

- 100 g de sucre de canne roux
- 100 g de beurre* mou
- 100 g de poudre de noixettes*
- 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 feuilletées*
- 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 noixettes 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 200°C.
6. Dérouler la pâte sur une tôle à pâtisserie et déposer la garniture au milieu en laissant un espace de 3 cm sur les bords. Ne pas oublier la fève !
7. Dérouler la seconde pâte, la poser sur la garniture, souder les bords avec un peu d'eau et les chiquer (les enfoncer délicatement à l'aide d'un couteau à bout rond).
8. Retourner la galette pour qu'elle soit parfaitement lisse et plate.
9. Quadriller la surface sans trancher la pâte et dorer 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 Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

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

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