



Galette chocolat noisette

PAR LA POPOTTE SANS CHICHIS



Ingredients

- 2 pâtes feuilletées
- "Frangipane" chocolat noisette :
 - 30 cl de lait
 - 40 g de sucre roux
 - 4 jaunes d'œufs
 - 30 g de maïzena
- 100 g de chocolat noir à 70 %
- 1 œuf entier
- 100 g de noisettes en poudre
- 100 g de beurre à température ambiante
- 100 g de sucre glace
- 1 cuil. à soupe de Rhum
- 1 œuf pour la dorure
- 1 fève
- 1 couronne

Crème pâtissière au chocolat

Dans une casserole, portez à ébullition le lait.

En parallèle, dans un saladier fouettez les jaunes d'oeuf avec le sucre.

Ajoutez la maïzena.

Une fois le lait à ébullition, versez les 3/4 sur le mélange oeufs-sucre-maïzena. Mélangez.

Remettre à épaissir sans cesser de fouetter.

Dès épaissement, ajoutez le chocolat haché. Bien mélangez.

Réservez au frais.

Crème noisette

Mélangez votre beurre pommade avec le sucre glace et la poudre noisette.

Ajoutez l'oeuf et le rhum. Bien mélangez.

La "frangipane" chocolat noisette

Pesez votre crème de noisette, vous devriez avoir à peu près 335 g.

Récupérez le même poids de crème pâtissière au chocolat, et mélangez l'ensemble.

Dressage de la galette

Abaisser la pâte feuilletée sur 3 mm d'épaisseur. Avec un cercle de 28 cm, détailler 2 ronds et les déposer sur un grand papier sulfurisé ou munissez-vous de vos pâtes feuilletées du commerce.

Sur l'un des deux cercles, dresser la frangipane chocolat-noisette en laissant 1.5cm de libre sur les bords.

Déposez votre crème "frangipane" chocolat noisette au milieu. Cachez la fève !

Mettre un peu d'eau au pinceau sur tout le pourtour de la pâte, puis venir déposer le second cercle de pâte.

Appuyer légèrement avec le bout d'un doigt pour la faire adhérer et retourner délicatement la galette.

Dorer votre galette au pinceau sans en mettre trop, et surtout, sans en faire couler sur les bords, sinon le feuilletage ne se développera pas.

Réserver la galette au frais pendant 30 min et appliquer une seconde couche de dorure.

Dessiner des motifs sur votre galette puis enfournez dans un four préchauffé à 180°C.

Cuire 25 à 30 min selon les fours.

A déguster tiède ou froide avec une bolée de cidre.