

## GALETTE DES ROIS POIRE-CHOCOLAT



### COMMENT FAIRE UNE GALETTE DES ROIS À LA FRAMBOISE ?

Cette année, si vous avez décidé de changer de la galette traditionnelle à la pomme ou à la frangipane, alors cette recette est faite pour vous ! Cette délicieuse galette à la poire et au chocolat mettra d'accord les petits comme les grands. Suivez la recette en famille afin de la créer et surtout, n'oubliez pas d'y glisser une fève.

### LES INGRÉDIENTS DE LA GALETTE DES ROIS POIRE-CHOCOLAT :

- 2 pâtes feuilletées
- 130 gr de poudre d'amandes
- 100 gr de beurre que vous aurez laisser ramolir au préalable
- 100 gr de sucre
- 3 oeufs
- 1 CS de farine
- 100 g de chocolat noir
- 3 poires ou 1 petite boîte de poires au sirop
- 1 petite poignée d'amande effilées
- 1 jaune d'oeuf mélangé à du lait
- 1 fève

### PRÉPARATION DE LA GALETTE DES ROIS POIRE-CHOCOLAT :

- Commencez par mélanger ensemble le beurre et le sucre.
- Ajoutez la poudre d'amande et mélangez.
- Ajoutez les oeufs en mélangeant entre chaque ajout.
- Ajoutez les amandes effilées.
- Coupez le chocolat en morceaux et faites fondre le chocolat au micro-ondes en mélangeant toutes les 30 secondes pour éviter de brûler le chocolat.
- Ajoutez le chocolat à la préparation et mélangez.
- Déroulez la pâte feuilletée sur du papier sulfurisé et ajoutez la préparation en laissant les bords libres.
- C'est le moment de glisser la fève dans la préparation.
- Coupez des lamelles de poires et mettez-en au dessus de la préparation.

Recouvrez avec la deuxième pâte et repliez les bords ensemble à l'aide d'une fourchette.  
Prenez le dos d'un couteau pour dessiner un quadrillage sur la galette.  
Prenez un pinceau et badigeonnez la galette du mélange jaune d'oeuf et lait.  
Il ne vous reste plus qu'à enfourner la galette à 240°C pendant 20 minutes.  
Vous pouvez déguster la galette tiède ou froide selon vos goûts.

Petite astuce : Vous pouvez remplacer les poires par des pommes, des bananes, ...