

Galette des rois au chocolat

Ingrédients :

Moule à tarte porcelaine (voir p.10)

Rouleaux de pâte feuilletée

Oeufs

Chocolat dessert à cuire

Beurre ramolli

Sucre en poudre

Poudre d'amandes

Rhum (facultatif)

Eau au fond de la cocotte

Cocotte de base

4/6 pers.

2

2 entiers + 1 jaune

130 g

80 g

80 g

80 g

2 c. à c.

3 c. à s.

Grande cocotte

6/8 pers.

2

3 entiers + 1 jaune

170 g

100 g

100 g

100 g

3 c. à c.

5 c. à s.

Préparation :

- 1 - Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie.
- 2 - Dans un récipient, mélangez tous les ingrédients pour la garniture dans l'ordre indiqué ci-dessus.
- 3 - Déposez une première pâte dans le moule à tarte tapissé de papier cuisson et piquez-la à la fourchette.
- 4 - Versez la garniture sur cette pâte en évitant les bords.
- 5 - Déposez la seconde pâte dessus. Appuyez sur les bords avec les dents d'une fourchette afin de les coller ensemble.
- 6 - Étalez le jaune d'œuf sur la galette et à l'aide d'un couteau, faites des petites striures.
- 7 - Posez le moule au fond de la cocotte.
- 8 - Versez l'eau au fond de la cocotte.
- 9 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	Cocotte de base	Grande cocotte
	30 mn	40 mn
Inversion*	15 mn	20 mn
HAUT :	Maxi selon dorage puis Mini	Maxi
BAS :	Maxi 15 mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Notes :

.....

.....

.....

.....