

GALETTE DES ROIS FRANGIPANE AU CHOCOLAT

PRISCA MORJON



Préparation

15 min

Cuisson

35 min

Personnes

6-8

Ingrédients

2 pâtes feuilletées inversées
ou du commerce
100g de sucre de canne
75g de beurre demi sel
2 cuillères à soupe de vanille
Le zeste d'un citron vert
1 pincée de muscade en poudre
100g de chocolat local en tablette
30g de chocolat en poudre
150g de poudre d'amande
2 oeufs + 1 jaune

Préparation

Placer une pâte feuilletée dans un moule à tarte,
piquer la pâte avec une fourchette.
Entreposer au réfrigérateur.
Faire fondre le chocolat au bain marie.
Dans un saladier, mélanger la poudre d'amande,
le sucre, les 2 oeufs entiers battus en omelette et
le beurre mou.
Ajouter la vanille, le zeste de citron et la muscade.
Incorporer le chocolat fondu.
Mélanger soigneusement.
Placer l'appareil obtenu dans le moule et y cacher
la fève.
Recouvrir avec la 2ème pâte feuilletée, en collant
bien les bords.
Faire des arabesques sur la surface de la pâte et
badigeonner avec le jaune d'oeuf restant.
Enfourner pendant 30 à 35 minutes à 200°C en
prenant soin de vérifier régulièrement la cuisson.
Servir froid.

Environ **2,00€** 
PAR PERSONNE