

Galette des rois amandes praliné

et pépites de chocolat



Pour une galette de 20 cm de diamètre (6 personnes)

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

- 1 pâte feuilletée maison traditionnelle, thermomix ou toute prête
- 1 œuf
- 20 g de sucre semoule
- 30 g de beurre mou à température ambiante
- 70 g d'amandes en poudre
- 40 g de praliné maison (à défaut du pralin)
- 20 g de pépites de chocolat
- 1 œuf (dorure)
- Sirop de sucre
- Fève

Si votre pâte feuilletée est maison : Étalez vos deux portions de pâte en un disque. *J'ai repris mes deux portions de pâte, réalisées au thermomix roulées en escargot.*

Placez les disques de pâtes sur une feuille de papier sulfurisé. *C'est mieux de le faire maintenant car vous risquez ensuite de déformer un peu la pâte en la déplaçant.*

Découpez deux disques à l'aide d'un cercle à pâtisserie, ici 20 cm de diamètre. *Si vous n'avez de cercle à pâtisserie, prenez un saladier retourné et coupez à l'aide d'un couteau bien tranchant.*

Laissez reposer la pâte minimum 30 minutes au réfrigérateur pour la stabiliser.

Pendant de ce temps, préparez la garniture : Dans un cul de poule, mélangez le beurre mou et le sucre à l'aide d'une spatule. Le mélange doit être mousseux et blanc.

Ajoutez l'œuf, la poudre d'amandes et le praliné. Mélangez pour obtenir une crème homogène.

Prenez l'œuf prévu pour la dorure. Séparez le blanc du jaune.

Ressortez un disque de pâte et badigeonnez la surface de la pâte avec du blanc d'œuf. *Vous aurez ainsi une pâte plus croustillante et aucun risque de détrempe de la pâte.*

Répartissez la crème amandes praliné sur la surface de la pâte en gardant un bord libre de 1,5 cm à 2 cm. N'oubliez pas de mettre la fève.

Badigeonnez le bord libre de blanc d'œuf à l'aide d'un pinceau. Mélangez le reste de blanc avec le jaune et réservez.

Recouvrez avec le second disque de pâte en soudant bien les bords avec votre doigt. Rabattez légèrement le bord avec le dos d'une cuillère plate ou d'un couteau comme je fais ICI.

Remplacez au réfrigérateur le temps de préchauffer le four à 190° C (170° C pour moi).

Placez votre galette posée sur son papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie.

Faites un joli dessin avec le côté non tranchant d'un couteau.

Badigeonnez de d'œuf restant.

Glissez au four pour 30 minutes en fonction de votre four + ou - 5 minutes.

Laissez tiédir avant de déguster.