

Galette des rois au chocolat

6 pers 1 h

Les **ingrédients**

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 80 g de beurre
- 90 g de chocolat noir
- 80 g de sucre en poudre
- 2 œufs entiers
- 110 g de poudre de noisette
- 1 jaune d’œuf

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C. Faire fondre le beurre et le chocolat. Séparément, battre les œufs et le sucre. Les incorporer au chocolat fondu. Ajouter ensuite la poudre de noisette.

Etape 2

Dérouler une pâte feuilletée et y étaler la préparation au chocolat. Déposer la fève. Badigeonner le contour du disque d’eau froide et refermer la galette avec le second disque de pâte. Tracer des motifs sur la pâte supérieure à l’aide d’un couteau.

Etape 3

Recouvrir de jaune d’œuf et enfourner 40 min.