

La galette des rois aux pépites de chocolat !

TRES FACILE

Ingrédients : (pour 10 personnes)

- 2 pâtes feuilletée (woolworth au rayon surgelé, « ready rolled puff pastry »)
 - 200 gr de poudre d'amande
 - 2 œufs plus 1 jaune pour dorer la pate
 - 130 gr de sucre
 - 90gr beurre
 - 3 càs de crème fraîche
 - environ 80 gr de pépites de chocolat noir
- 1 FEVE

Préchauffer le four à 200 degrés.

Mélanger les ingrédients (sans le jaune supplémentaire).

Étaler la première pâte sur une plaque allant au four.

Garnisser de l'appareil obtenu, bien au centre pour éviter que ça déborde.

Placer la fève.

Recouvrir de la deuxième pâte et à l'aide des dents d'une fourchette souder les bords, en appuyant franchement.

Laisser parler votre côté artistique, à l'aide de la pointe d'un couteau sans percer la pâte décorer le dessus.

Mélanger le jaune d'oeuf restant avec un peu d'eau et badigeonner à l'aide d'un pinceau votre œuvre d'art !

Faire une petite cheminée au centre du gâteau, pour éviter qu'il gonfle et explose!

Mettre au four pour 10 minutes, puis baisser le thermostat à 180 degrés et continuer la cuisson 30 minutes.

AMUSEZ-VOUS BIEN ET REGALEZ-VOUS....