



CUISINE

Pour 6 personnes
Difficulté ●○○
Coût ●○○
Préparation 20 min
Cuisson 45 min
Froid 1 h 30

- 100 g de poudre d'amande
- 100 g de sucre • 100 g de beurre ramolli • 2 pâtes feuilletées • 2 œufs
- 1 mousse au chocolat à l'ancienne de chez Marie Morin • 1 fève

Recette originale offerte par Marie Morin, mousse au chocolat disponible en GMS.

GALETTE DES ROIS à la mousse au chocolat



1 Mélanger le sucre et le beurre, puis ajouter la poudre d'amande. Incorporer un œuf, puis la mousse au chocolat, et réserver au frais dans une poche à douille.

2 Étaler une première pâte sur une plaque de cuisson avec un papier sulfurisé. Découper un rond régulier en vous aidant d'une assiette. Pocher la crème en partant du centre et en laissant 1,5 cm de rebord tout autour. Insérer une fève.

3 Découper la seconde pâte feuilletée en forme de rond à l'aide d'une assiette légèrement plus grande que la précédente puis la disposer sur la première pâte. Assembler les rebords pour qu'ils adhèrent. Strier la galette, badigeonner de jaune d'œuf, réserver au frais 30 min. Préchauffer ensuite le four à 200 °C (th. 7), et enfourner 40 à 45 min.

Saint-estèphe du Château Grandchemin Monplaisir, [Producta Vignobles](#). • 10 €, 75 cl. En GMS.

