



Galette des rois amande chocolat orange

Préparation : 15-20 min | Cuisson : 20-30 minutes

Ingrédients:

- 2 pâtes feuilletées
- 200g de lait (végétal pour moi)
- 150g de poudre d'amandes
- 80g de sucre
- 80g de morceaux de chocolat
- 30g de farine / maïzena
- 3 œufs (2+un blanc pour la crème, un jaune pour la dorure)
- 30g de beurre
- 12 gouttes d'huile essentielle d'orange
- une fève (c'est mieux!)



Préparation:

Sortir la pâte feuilletée du frigo pour qu'elle se tempère un peu.

> **La crème pâtissière à la poudre d'amandes.**

1/ Mettre le lait, la farine, les 2 œufs + le blanc et le sucre dans une casserole (ou votre robot cuiseur), et bien mélanger avec un fouet. Chauffez doucement tout en mélangeant 7 à 10 minutes.

2/ Une fois que la crème a épaissi un peu, ajoutez la poudre d'amandes, le beurre. Bien mélanger le tout avec le fouet, sa texture change et s'épaissit encore plus. Ajouter progressivement les morceaux de chocolat tout en remuant puis finir par les gouttes d'huile essentielle. La crème est prête, elle va s'épaissir encore un peu en refroidissant.

> **Montage de la galette des rois.**

Préchauffez le four à 200°C.

3/ Coupez les disques de pâte aux diamètres de que vous désirez (j'ai fait Ø24 cm pour la base et 25cm pour le dessus). Il est conseillé de faire le dessus un peu plus grand à cause de la garniture. Puis la placer sur une plaque de cuisson.

4/ Étalez la crème amandes chocolat orange en laissant 2-3cm de bord.

5/ Disposez la fève sur l'extérieur de la galette dans la crème (plus facile à couper).



Galette des rois (suite)

6/ Badigeonnez le bord libre d'un peu de jaune d'œuf restant puis recouvrir avec le second disque de pâte.

7/ Pressez avec vos doigts (pouce + index & majeur) sur 1 cm pour souder le pourtour de la galette.

8/ A l'aide d'un cure dent (ou la pointe d'une branche de fourchette), rentrez un peu de pâte sur l'intérieur entre chaque trace de pouce.

9/ Utilisez le jaune d'œuf restant pour la dorure, et l'étalez sur le dessus de la galette.

10/ Avec précaution, servez-vous d'un couteau pour créer des motifs. Veillez à ne pas transpercer la pâte pour éviter les fuites.

11/ Faites quelques trous dans la galette à l'aide du couteau pour laisser la vapeur s'échapper pendant la cuisson.

12/ Enfournez la galette (si possible à chaleur tournante) pendant 20 à 30 minutes. La galette est prête quand le feuilletage est doré.

La galette des rois est excellente un peu tiède.



Bon appétit!