

Galette des rois poire chocolat au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 35 min	Durée : 45 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 10	Etapas : 18	Astuces : 12	

Ingrédients

Pour la galette thermomix :

125g de poudre d'amandes

100g de sucre semoule

100g de beurre

100g de chocolat noir à dessert

2 pâtes feuilletées

2 oeufs

1 poire Pour la garniture de la galette des rois thermomix :

1 jaune d'oeuf

1CàS de lait

Pépites de chocolat

Etapas

Découvrez la recette de l'épiphanie bien parfumée à la poire accompagnée de chocolat, la galette des rois:

Â»

Préchauffer le four sur 240°C.

Â»

Mettre les morceaux de chocolat dans le bol du thermomix, puis mixer 7 secondes sur vitesse 8 pour le réduire en poudre.

Â»

Ajouter le beurre et cuire 3 minutes sur 80°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter le sucre en poudre, la poudre d'amandes, les 2 oeufs et régler 45 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Étaler la première pâte feuilletée sur une feuille de papier sulfurisée.

Â»

Humidifier, à l'aide d'un pinceau, le bord de la pâte sur une largeur d'environ 1 centimètre.

Â»

Verser la préparation au milieu de la pâte.

Â»

Étaler là et laisser 1 centimètre de tour de pâte.

Â»

Eplucher la poire et la couper en fine lamelle.

Â»

Poser chacune des lamelles sur la préparation étalée précédemment.

Â»

N'oublier pas de mettre la fève.

Galette des rois poire chocolat au magimix

Â»

Poser la deuxième pâte feuilletée par dessus.

Â»

Appuyer sur tout le contour de la pâte et rouler légèrement les bords.

Â»

A l'aide d'un couteau, faire des entailles sur le bord et sur la pâte feuilletée en forme de V.

Â»

Mélanger le jaune d'oeuf et le lait dans un bol.

Â»

A l'aide d'un pinceau, badigeonner la galette de ce mélange.

Â»

Diminuer le four sur 180°C et enfourner 30 minutes.

Â»

A la sortie du four, parsemer les pépites de chocolat sur la galette.

Régalez-vous avec cette galette des rois thermomix. Miam ;)