

Galette des rois outrageusement chocolatée

Pour 6 ou 8 tartelettes

500g de *pâte feuilletée au chocolat*

Crème d'amande

150g de beurre mou

120g de sucre en poudre

150g de poudre de d'amande

2 œufs

Crème pâtissière au chocolat

2 jaunes d'œuf

30g de maïzena

50g de sucre en poudre

200 ml de lait

80g de chocolat

100g de pépites de chocolat

Dorure

1 œuf

1/2 cuil à café de cacao en poudre

Pour la crème pâtissière : fouettez les 2 jaunes d'œufs et le sucre, ajoutez la maïzena et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Versez le lait dans une casserole et portez à ébullition puis versez sur la préparation précédente mélangez puis remettez sur le feu. Laissez cuire à feu moyen sans cessez de remuez jusqu'à ce que la crème se forme et nappe la cuillère, coupez le feu et ajoutez le chocolat coupé en morceaux, laissez-le fondre en remuant.

Préparez la crème d'amande : Mélangez le beurre et le sucre, ajoutez la poudre de noisette et les œufs.

Mélangez les deux crèmes et laissez refroidir au frigo.

Préchauffez le four à 200°C.

Étalez une pâte feuilletée et découpez douze ronds de pâte à vous servant d'un bol ou d'un moule à tartelette, déposez un peu de frangipane au chocolat sur la moitié des ronds de pâte en laissant libre le bord sur 1 cm. répartissez les pépites de chocolat sur la frangipane.

Mouillez le bord libre, recouvrez par un deuxième disque de pâte et soudez les bords en appuyant bien, dessinez des motifs sur le dessus avec la lame d'un couteau dorez au pinceau avec un œuf battu avec un peu de cacao en poudre ce qui vous donnera une dorure chocolatée et enfournez à 200°C pendant 20-25 minutes.

Laissez quand même un peu refroidir avant de morde dedans à pleines dents, enfin je dis ça, c'est à vous de voir!!