

# *Galette des rois coco-choco*

## *Pour 6 à 8 personnes*

*500g de pâte feuilleté*

### *Crème pâtissière*

*125ml de lait*

*1 jaune d'œuf*

*25g de sucre*

*10g de maïzena*

### *Crème de coco*

*100g de beurre*

*120g de noix de coco râpée*

*80g de sucre*

*1 œuf + 1 jaune*

*30g de maïzena*

*70g de chocolat au lait coupé en pépites*

Pour la crème pâtissière : fouettez le jaune d'œuf et le sucre, ajoutez la maïzena et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Versez le lait dans une casserole et portez à ébullition. Versez le lait chaud sur la préparation précédente, mélangez puis remettez sur le feu. Laissez cuire à feu moyen sans cesser de remuez jusqu'à ce que la crème se forme et nappe la cuillère. Filmez au contact et laissez refroidir.

Préparez la crème d'amande : Mélangez le beurre mou et le sucre, ajoutez la poudre de coco, la maïzena puis l'œuf entier et le jaune. Quand cette crème de coco est homogène incorporez la crème pâtissière, mélangez et réservez au frais.

Étalez la pâte feuilletée pour obtenir deux disques de pâte, l'un de 26 cm de diamètre et l'autre de 27-28cm.

Déposez le plus petit disque de pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson, piquez-le et garnissez-le de frangipane coco à l'aide d'une poche à douille, en laissant le bord libre de 2 cm.

Répartissez le chocolat au lait coupé en morceaux sur la frangipane, déposez la fève puis, recouvrez le tout avec le deuxième disque de pâte. Soudez les bords en appuyant dessus fortement au ras de la frangipane mais sans aller jusqu'au bord pour que le feuilletage puisse se développer. Dorez à l'œuf battu (toujours sans aller jusqu'au bord) et laissez au frais pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 170°C.

Repassez une deuxième couche de dorure, faites un trou au milieu de la pâte et tracez le décor avec un couteau en entaillant légèrement la pâte. Faites 4 ou 5 autres trous dissimulés dans les motifs pour que l'air s'échappe et enfournez à 170°C pendant 45 minutes.