

Galette des rois chocolat-framboise

Pour 6 personnes

400g de *pâte feuilletée au chocolat*

Crème d'amande

75g de beurre mou

60g de sucre en poudre

75g de poudre de d'amande

1 œuf

Crème pâtissière au chocolat

1 jaune d'œuf

15g de maïzena

25g de sucre en poudre

100 ml de lait

40g de chocolat

Une vingtaine de framboises surgelées

Dorure

1 œuf

1/2 cuil à café de cacao en poudre

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 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 les 80g de chocolat coupé en morceaux, laissez-le fondre en remuant.

Préparez la crème d'amande : Mélangez le beurre et le sucre, ajoutez la poudre d'amande et l'œuf.

Mélangez les deux crèmes et laissez refroidir au frigo.

Étalez la pâte feuilletée en deux fois et découpez deux disques de pâte l'un de 22cm de diamètre et l'autre de 24cm de diamètre. Piquez le plus petit disque avec une fourchette, déposez-le sur une plaque de four recouverte de papier cuisson puis répartissez la crème d'amande au chocolat sur la pâte en laissant un pourtour libre de 2 cm, répartissez les framboises surgelées sur la garniture et placez la fève.

Recouvrez la garniture avec le second disque de pâte, soudez les bords en appuyant sur la pâte à 1 cm du bord (si vous appuyez sur les bords le feuilletage ne lèvera pas et la garniture va déborder). Retirez le surplus de pâte qui dépasse du disque supérieur, passez une couche de dorure et laissez ½ heure au frigo (pour la dorure mélangez l'œuf avec le cacao).

Préchauffez le four à 180°C. Sortez la galette du frigo, passez une deuxième couche de dorure, faites des motifs sur la pâte à l'aide d'un couteau (attention, entaillez juste la pâte ne la coupez pas) et enfournez à 180°C pendant 35 à 40 minutes selon votre four.