



That's Amore!



GALETTE DES ROIS AU CHOCOLAT ET FEVE TONKA

A savoir : si vous n'avez pas de fève tonka, vous pouvez la remplacer par les graines d'une gousse de vanille. Pour une version plus classique, supprimez le cacao et la fève tonka et ajoutez 3 gouttes d'arôme d'amande amère. Pour une version plus osée remplacez la poudre d'amandes par de la poudre de pistaches et supprimer la fève tonka.



Ingrédients pour 6 personnes : 2 ronds de pâte feuilletée, 90gr de beurre mou, 90gr de sucre, 90gr de poudre d'amandes, 1 c. à soupe de cacao, 1 pincée de fève tonka, 1 oeuf, 20gr d'amandes effilées, 20gr de Maïzena, 1 jaune d'oeuf.

Mélangez le beurre mou avec le sucre, ajoutez ensuite la poudre d'amandes, la Maïzena, le cacao, la fève tonka, l'oeuf et les amandes effilées. Déroulez les pâtes feuilletées et découpez 2 ronds de 26cm de diamètre. Déposez le premier disque sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Étalez la frangipane sur toute la surface jusqu'à 2cm du bord, foncez-y une fève en évitant le centre. Badigeonnez le bord de la pâte avec de l'eau à l'aide d'un pinceau. Déposez par-dessus le second disque de pâte feuilletée et soudez bien les bords. Badigeonnez toute la surface de jaune d'oeuf et décorez-la à l'aide de la pointe d'un couteau. Enfournes à 190°C pendant environ 30 minutes, puis laissez tiédir la galette 20 minutes avant de la déguster.