

Galette des Rois aux framboises et pépites de chocolat

Il vous faudra :

- ✕ 2 pâtes feuilletées
- ✕ 70 gr de beurre ramolli
- ✕ 100 gr de sucre
- ✕ 2 œufs
- ✕ 125 gr de poudre d'amandes
- ✕ 1 Cuillère à soupe de farine
- ✕ Quelques framboises surgelées
- ✕ Quelques pépites de chocolat
- ✕ Une fève et un jaune d'œuf avec 1 CS d'eau pour la dorure



Mélangez le beurre mou et le sucre jusqu'à avoir une consistance de pommade. Incorporez les œufs battus, la poudre d'amandes, la farine et les pépites de chocolat.

Étalez une pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie. Répartissez la crème d'amandes en laissant un bord et ajoutez la fève.

Disposer les framboises entre les pépites de chocolat.



Couvrez la galette avec la deuxième pâte. Repliez les deux bords pour bien les souder. Avec un couteau, faites de légères incisions en forme de quadrillages pour décorer la galette.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez le dessus de la galette avec le jaune d'œuf battu avec une cuillère à soupe d'eau. Enfournez 20 à 25 min dans le four préchauffé à 180°C.

Servez tiède ou froid selon vos goûts.