

# Galette des rois noisette-chocolat

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

Quantité : 8 personnes

## Ingédients

- 2 pâtes feuilletées (végétales!)

### *Pour la crème de noisettes :*

- 100 g de sucre
- 6 cl de crème (végétale!)
- 5 g de margarine (végétale!)
- 150 g de poudre de noisettes

### *Pour la crème pâtissière au chocolat :*

- 20 g de fécule de maïs
- 20 g de sucre
- 20 cl de lait au chocolat (végétale!)

## Préparation

### *Pour la crème pâtissière au chocolat :*

Faire chauffer le lait au chocolat avec le sucre.

Ajouter la fécule de maïs.

Chauffer doucement jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Recouvrir d'un film alimentaire et laisser refroidir.

### *Pour la crème aux noisettes :*

Faire fondre la margarine.

Mélanger la margarine et le sucre.

Ajouter la poudre de noisettes.

Ajouter la crème.

Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer pendant 1 heure au frais.

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger la crème de noisettes et la crème pâtissière.

Étaler une pâte feuilletée sur une plaque allant au four et recouverte de papier cuisson.

Tracer avec un couteau un cercle à 3 cm du bord.

Étaler la crème sauf sur le bord de 3 cm et placer la fève.

Recouvrir de la deuxième pâte feuilletée et bien joindre les bords.

Faire des dessins au couteau et badigeonner de lait végétal.

Faire cuire pendant 30 min.

Catégorie : Tartes

Samedi 4 janvier 2020

