

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

