



≡ RECETTE SUCRÉE ≡

GALETTE DES ROIS AUX NOISETTES ET PÉPITES DE CHOCOLAT

⌚ 15 MINUTES
+ 30 MIN. DE REPOS

🕒 30 MINUTES

👥 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

2 pâtes feuilletées prêtes l'emploi ou maison
100 grammes de yaourt grec
20 ml d'huile de noisettes
80 grammes de sucre de bouleau (ou 120 grammes de sucre de canne complet)
2 blancs d'oeuf + 1 jaune pour la dorure
120 grammes de noisettes
60 grammes de pépites de chocolat
1 fève +1 couronne

PRÉPARATION

Commencer par réunir dans un saladier ou dans le bol d'un robot le yaourt grec avec l'huile de noisettes et le sucre. Mélanger au fouet pour obtenir une texture mousseuse.

Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes. Réserver le jaune pour dorer le dessus de la galette.

Réduire les noisettes en poudre à l'aide d'un mixeur.

Incorporer les blancs d'œufs et la poudre de noisettes avec le reste des ingrédients. Mélanger à nouveau jusqu'à obtenir une texture crémeuse et homogène. Ajouter finalement les pépites de chocolat et mélanger une dernière fois.

Abaisser un cercle de pâte feuilletée sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. A l'aide d'une fourchette, piquer la pâte au centre, en gardant «vierge» les extrémités du cercle sur +/- 1 cm. Déposer la frangipane aux noisettes au centre de la pâte et l'étaler, tout en préservant les bords. Insérer la fève dans la frangipane. Humidifier les bords restés vierge à l'aide d'un pinceau puis recouvrir le tout avec l'autre cercle de pâte feuilletée.

Bien souder les extrémités en appuyant légèrement dessus. Batre le jaune d'oeuf et, à l'aide d'un pinceau, dorer le dessus de la galette. Laisser ensuite reposer au frais durant 30 minutes.

Préchauffer le four à 200°C.

Récupérer la galette et former des lignes sur le dessus de la tarte à l'aide d'un couteau. Enfourner ensuite pour 30 minutes. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, sortir la galette du four et laisser complètement refroidir. Bonne dégustation et longue vie au roi/à la reine !

