

Le Monde de Marie

Le 4 janvier 2013

LA GALETTE DES ROIS FRANGIPANE MILKA

Voici une nouvelle galette des rois imaginée spécialement pour 2013, un mélange de frangipane et de chocolat Milka.



INGREDIENTS :

2 pâtes feuilleté (ou recette N°4)

10cl de crème fraîche (légère si vous préférez)

200g de chocolat milka

200g d'amande en poudre (pour plus de parfum mixer 200g d'amande non mondée)

80g de sucre glace (si vous n'en avez pas mixer 80g de sucre semoule)

150g de beurre fondu

50g de pralin

2 œufs entiers plus 1 jaune pour la décoration

REALISATION :

Séparer le chocolat en carré

Faire chauffer la crème à feu moyen jusqu'à frémissement, puis versez-la en 2 fois sur le chocolat pour le faire fondre, fouetter à l'aide d'une fourchette.



Réaliser la crème frangipane, en mélangeant le sucre à la poudre d'amande, puis ajouter le beurre.

Mélanger bien puis ajouter les œufs et pour terminer le pralin.



Une fois la ganache au chocolat bien lisse incorporez-la à la crème frangipane.

Vous obtenez alors un appareil ni trop sec ni trop liquide.



Sur une plaque allant au four disposer la première pâte feuilletée avec sa feuille de papier sulfurisé, piquez-la avec une fourchette.

Humidifier le tour de la pâte sur 2cm de large. Étaler la crème d'amande au chocolat du centre jusqu'à 2cm du bord. Mettre la fève dans la crème vers le bord.



Recouvrir précautionneusement avec la deuxième pâte feuilletée attention de ne pas mettre de crème sur les bords des deux pâtes.

Souder les deux bords en appuyant avec vos doigts.

Ajouter 1cc d'eau dans le jaune d'œuf battu au préalable et badigeonner la galette. Réserver 1/2h au frigo.

Préchauffer le four à 180°C.

Sortir la galette du frigo, badigeonnez-la à nouveau et faire des dessins à la fourchette ou avec le dos d'un couteau.



Enfourner pour environ 30 min selon la coloration de la galette.