

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette Thermomix ou non

Galette des rois choco-poires



Pour 8 personnes

2 ronds de pâte feuilletée que je prépare au Thermomix (vous pouvez l'acheter toute prête)
Je fais la recette de Frimousse06 sur le forum Thermomix de "Supertoinette".

Ingrédients pour la crème de noisettes

80 g de beurre
80 g de sucre semoule
80 g de noisettes en poudre
1 oeuf
Rhum brun ou 3 cl d'alcool de poires (moi, j'en mets pas)
40 g de pépites de chocolat 70 %
2 poires avec 15 g de beurre et de sucre cassonade

1 fève
1 oeuf + lait + sucre pour la dorure (je préfère ce mélange)

Eplucher les poires et les découper en dés. Les faire sauter avec beurre + cassonade. Laisser refroidir.
Faire la pâte feuilletée ou l'acheter toute prête....Aplatir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou disposer 1 disque de pâte sur votre plaque à pâtisserie...ou une toile silpat de chez Demarle !

Réaliser la crème de noisette au chocolat :

Ramollir le beurre au micro-ondes par exemple et ajouter le sucre. Battre énergiquement soit à la main, soit avec un fouet électrique, soit au thermomix 20 sec VIT 3 pour avoir une consistance pommade. Ajouter les noisettes en poudre + l'oeuf Mixer 20 sec VIT 3 (pour le thermomix).

Ajouter les pépites + rhum brun ou autre alcool
Mélanger VIT 2 quelques sec (pour le Thermomix).
Ajouter les poires froides à cette crème de noisette. (VIT 1)

Préparer votre 2ème disque de pâte feuilletée tout étalé à part, prêt à être utilisé...

Voici comment procéder pour le montage, pour + de facilité

Sur le premier disque étalé, dorer les bords au jaune d'oeuf, mettre la fève au milieu puis disposer la crème de noisette au centre du feuilletage et l'étaler avec une spatule, de manière régulière jusqu'à 2 cm du bord. De suite, recouvrir du second disque de pâte feuilletée et appuyer légèrement sur le bord pour faire coller les 2 pâtes, l'une sur l'autre.

Dorer le dessus de la galette et la décorer avec la pointe d'un couteau ou d'une fourchette pour faire de jolis quadrillages ou un autre décor.

Cuire 45 min environ à **170° Celsius** (exactement le temps que j'ai mis). Poudrer de sucre glace au 3/4 de la cuisson.

C'est une Recette du Chef Damien

....et voici ses conseils :

Vous pouvez ajouter 50 % de crème pâtissière à la crème d'amandes, cela s'appelle une frangipane. Le goût d'amandes est moins fort mais c'est un peu plus léger....

Vous pouvez faire 2 ronds de feuilletage de taille légèrement différents et mettre le plus petit dessous pour compenser l'épaisseur de la crème d'amandes. Vous pouvez réaliser votre galette à l'avance et la congeler crue car cela marche très bien !

Pour faire briller la galette, faites un petit sirop et à la sortie du four passer au pinceau la galette !