

Galette au chocolat au lait

Ingrédients

2 rouleaux de pâte feuilletée

2 gros oeufs + 1 jaune

70 gr de beurre mou

140 gr de chocolat amer **au lait les filles préfèrent**

70 gr d'amandes en poudre

70 gr d'amandes effilées

70 gr de sucre en poudre

20 gr de farine

Faire fondre le chocolat au bain-marie

Fouetter au batteur le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse et lisse

Ajouter les oeufs un à un

Incorporer le chocolat refroidi en mélangeant bien

Tout en mélangeant verser la farine puis les amandes en poudre

Ajouter les amandes effilées

Réserver au frais pendant 30 mn

Dérouler une première pâte sur la plaque de pâtisserie en gardant le papier sulfurisé

Etaler la préparation au chocolat en laissant environ 2 cm sur le pourtour de la pâte

Déposer la deuxième pâte par-dessus

Presser avec les doigts mouillés le pourtour des disques afin de les souder

Mettre au frais pendant 30 mn

Faire des stries et badigeonner la pâte avec le jaune délayé avec un peu d'eau

Cuire four chaud 200° environ 20 mn et poursuivre la cuisson à 170° pendant 10mn

