Une galette des rois en chocolat



Avis aux amateurs de chocolat, le régime commence après !

Ingrédients : deux rouleaux de pâte feuilletée ; un peu de lait pour dorer ; 120 gr de chocolat noir (belge ou suisse, bien sûr !) 80 gr de beurre ; 80 gr d'amandes en poudre ; 80 gr de sucre ; 2 œufs ; une fève (gros haricot ou figurine en porcelaine).

Faites fondre le chocolat et le beurre doucement, en mélangeant sans cesse, à feu doux.

Incorporez-y l'amande, le sucre, et les deux œufs.

Déroulez une pâte feuilletée dans une forme ronde, étalez la garniture de chocolat et de beurre ; placez la fève, pas trop près du centre. Couvrez avec la seconde pâte feuilletée. Soudez les bords des deux pâtes avec un peu de blanc d'œuf ou d'eau. A l'aide d'un pinceau de cuisine, étendez un peu de lait sur le dessus pour dorer la pâte à la cuisson.

Enfournez à 200 °C dans le four préchauffé, pendant 20 à 25 minutes.

N'oubliez pas de confectionner une couronne en carton pour le roi du jour : il faudra faire ses quatre volontés pendant 24 heures… Eh oui, c'est la tradition !