

Galette fève des rois à la pistache & au chocolat



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 20 minutes
- ✓ **Cuisson** : environ 30 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 8 personnes :

- 2 pâtes feuilletées
- 100 g de beurre mou
- 150 g de poudre d'amande
- 100 g de sucre
- 2 œufs + 1 œuf pour la dorure
- 1 cuillère à soupe de pâte de pistache
- quelques gouttes d'arôme naturel de pistache (ou d'amande amère)
- 50 g de pépites de chocolat noir
- 1 cuillère à café de lait



✓ **Préparation :**

Dans un saladier, travaillez le beurre mou avec le sucre et la poudre d'amande. Ajoutez les 2 œufs un à un en mélangeant bien entre deux. Ajoutez la pâte de pistache et l'arôme de pistache. Mélangez de nouveau.

Déroulez une pâte feuilletée sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. A l'aide d'un pinceau, humidifiez les bords de la pâte sans déborder vers l'extérieur. Étalez la crème à la pistache sur la pâte. Répartissez les pépites de chocolat et posez la fève.

Déposez délicatement la seconde pâte feuilletée sur la première. Appuyez sur les bords de la galette avec les doigts pour qu'ils adhèrent bien, puis repliez-les vers l'intérieur jusqu'à la garniture. Appuyez de nouveau avec les doigts sur les bords et faites des petites entailles avec la lame d'un couteau sur tout le tour.

Battez l'œuf restant avec le lait, puis badigeonnez-en la galette une première fois. Placez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes, puis badigeonnez-la de nouveau.

Avec la pointe d'un couteau, dessinez des épis ou des diagonales sur le dessus de la galette.

Enfournez à 210°C pendant 10 minutes, puis baissez la température à 180°C pour les 20 dernières minutes de cuisson (adaptez les températures et les temps de cuisson à votre four).

www.audalacuisine.com