

# Atelier Galette des Rois

Poires / Chocolat



## Ingrédients

### Pate feuilleté rapide

- 400g de farine
- 480g de beurre froid en morceau
- 28g de sucre semoule
- 5g de sel
- 18cl d'eau minérale

### Frangipane chocolat poire

- 150g de chocolat noir (64% de préférence)
- 150g de poudre d'amandes
- 160 g de beurre mou
- 160 g de sucre en poudre
- 3 œufs (+1 jaune pour la dorure)
- 3 poires (Williams ou Conférence)
- 3 cl rhum brun

## Directions

### Pate feuilleté rapide :

- Dans un cul de poule, versez la farine, le beurre froid coupé en petits morceaux, le sel et le sucre en poudre.
- Ajoutez l'eau et, mélangez les ingrédients pour obtenir une boule de pâte.
- Ne cherchez pas à incorporer le beurre complètement, il doit rester des morceaux apparents c'est ce qui permettra au feuilletage de se développer à la cuisson.
- Filmer le pâton au contact et réservez 30 minutes au réfrigérateur.

### Tourage de la pâte feuilletée rapide

- Fleurez votre plan de travail et posez votre pâton de pâte feuilletée. Donnez-lui une forme légèrement rectangulaire.
- Au rouleau, abaissez le pâton sur 60cm de longueur et 15cm de largeur.
- Recouvrez avec le tiers inférieur.
- Tournez le pâton obtenu d'un quart de tour vers la droite.
- Vous venez de faire un tour simple.
- Faites-en 4 supplémentaires en procédant de la même façon.
- Votre pâte feuilletée rapide est prête à être utilisée.

### Frangipane chocolat poire :

- Préparation de la crème chocolat-amande :
- Faites fondre le chocolat noir au bain-marie ou au micro-ondes (par tranches de 20 secondes). Laissez tiédir.
- Dans un saladier, mélangez le beurre mou et le sucre jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
- Ajoutez les œufs un par un, puis la poudre d'amandes.
- Incorporez le chocolat fondu et mélangez bien. Réservez au frais.
- Épluchez et épépinez les poires, puis coupez-les en petit cubes.
- Cuire les poires dans une poêle avec une noisette de beurre, ajouter deux cuillères à soupe de sucre et faire flamber avec du rhum brun.
- Montage de la galette des rois

# Atelier Galette des Rois

Poires / Chocolat



## Ingrédients

### Frangipane chocolat poire

- 150g de chocolat noir (64% de préférence)
- 150g de poudre d'amandes
- 160 g de beurre mou
- 160 g de sucre en poudre
- 3 œufs (+1 jaune pour la dorure)
- 3 poires (Williams ou Conférence)
- 3 cl rhum brun

## Directions

### Frangipane chocolat poire (suite) :

- Préchauffez le four à 180°C en chaleur tournante
- Abaissez les deux pâtes feuilletées, découpez-y deux cercles de même diamètre, environ 28 cm.
- Répartir la frangipane sur toute la surface en laissant un bord d'environ 2 ou 3 cm. Déposez la fève.
- Au pinceau, humidifiez le rebord de pâte. Déposez le deuxième disque au-dessus. Appuyez légèrement avec vos doigts pour souder les bords des deux pâtes sur tout le tour de la galette.
- Chiquetez les bords pour une soudure parfaite : entaillez légèrement le bord des deux pâtes tous les 2 cm.
- Enfourez 30 à 40 minutes. Prolongez la cuisson si nécessaire, la galette doit être parfaitement dorée

