

Galette au chocolat

Ingrédients :



2 pâtes
feuilletées



8 dag de
beurre



900 dg de
chocolat



70 g de
sucre



3 oeufs



1 100 cg de poudre
d'amandes

Recette :



- ★ 1 Faire fondre au bain-marie Le beurre et Le chocolat coupé en morceaux .

- ★ 2 Battre 2 oeufs dans un saladier.



- ★ 3 Ajouter Le chocolat, Le sucre et La poudre d'amandes.

- ★ 4 Étaler la pâte feuilletée sur une plaque. Verser la garniture dessus en laissant 3 cm de bord libre tout autour. Placer la fève.



- ★ 5 Mettre la deuxième pâte feuilletée par dessus et bien appuyer pour que la garniture ne puisse pas s'échapper !

- ★ 6 Dessiner des motifs sur la pâte avec un couteau sans la percer ! Étaler le jaune du troisième œuf avec un pinceau pour que la galette soit bien dorée.

- ★ 7 Faire cuire environ 30 minutes dans un four à 180 C.



Bon appétit !