



Galette des mages

Pour 6 personnes :
Préparation 40 minutes.
Cuisson : 30 minutes

150 g de POULAIN A PATISSER
400 g de pâte feuilletée
100 g de sucre en poudre
1 œuf
100 g de poudre d'amandes
25 g de beurre
1 cuillerée à soupe de rhum
1 jaune d'œuf
1 fève



Garniture - Dans une casserole, faire fondre le chocolat au bain-marie avec deux cuillerées à soupe d'eau. Hors du feu, ajouter l'œuf entier, le sucre, la poudre d'amandes, le rhum, le beurre fondu et bien mélanger.

Galette - Séparer la pâte en deux, étaler une moitié. Retourner un saladier de 25 cm de diamètre environ sur la pâte et découper avec un couteau à 2 cm du bord. Recommencer l'opération avec l'autre moitié. Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé, le beurrer légèrement et déposer la première abaisse de pâte. Batta le jaune d'œuf avec un soupçon d'eau et badigeonner la pâte à l'aide d'un pinceau. Déposer la garniture en laissant 1 cm de pâte entre celle-ci et la trace laissée par le saladier puis mettre la fève. Recouvrir avec la deuxième abaisse de pâte en appuyant légèrement sur les bords. Retourner à nouveau le saladier sur la galette et détacher le cercle de pâte à l'aide de la pointe du couteau en suivant cette fois le bord du saladier.

Préchauffer le four (th.6 - 180°C). Décorer le dessus de la pâte avec la pointe du couteau et badigeonner la galette avec l'œuf battu. Attendre 30 minutes et recommencer l'opération. Enfourner 20 minutes puis baisser le thermostat à 3-90/100°C et laisser cuire 10 minutes. Servir tiède.

CHOCOLAT
Poulain