

Ma gourmande galette des rois au chocolat et noisettes croquantes

Revoilà revenu le temps de la galette! Il ne dure pas très longtemps donc profitons-en vite!. Certains vont préférer la brioche aux fruits confits, d'autres la galette et sa frangipane. Cette année je vous propose Ma gourmande galette des rois au chocolat et noisettes croquantes, une délicieuse version chocolat et noisettes, à la fois moelleuse, croquante et croustillante. Tout ce que l'on aime retrouver dans une galette des rois.

N'oubliez pas que pour faire une bonne galette maison il faut absolument faire sa pâte feuilletée... Hé oui l'excellence demande un peu d'effort mais ce n'est pas insurmontable! Donc pour commencer cette recette, je vous renvoie en premier sur mon article précédent: « La pâte feuilletée: tous les secrets de sa réussite» . Puis revenez me voir pour la suite de la recette...ou passez chez votre pâtissier pour en acheter.

Si vous désirez d'autres recettes de galette:

- Pour **la recette classique** cliquez [ici](#).
- Pour **l'étoile des rois mages, ma galette des rois aux fruits d'Orient**, cliquez [ici](#).



Ma gourmande galette des rois au chocolat et noisettes croquantes

Ingrédients pour une grosse galette

- 500 g de pâte feuilletée (à faire soi même ou à demander à votre pâtissier)

Pour la crème au chocolat

- 125 g de beurre demi sel
- 125 g de sucre en poudre
- 170 g de chocolat noir en morceaux
- 125 g de poudre de noisette
- 2 oeufs
- 120 g de noisettes sans peau

Pour la finition

- Sirop: faites chauffer 100 g d'eau auquel vous ajoutez

50 g de sucre; amenez à ébullition et réservez.

- un jaune d'œuf délayé dans un tout petit peu d'eau
- une fève bien sûr! Vous cherchez de jolies fèves pour vos galettes? Vous trouverez un très beau choix de fèves artisanales en faïence en cliquant [ici](#) (Fèves de Clamecy, faiencerie Colas)

Materiel pour Ma gourmande galette des rois au chocolat et noisettes croquantes

- un cercle à tarte rectangulaire de 24 cm de côté. Vous pouvez en trouver en cliquant [ici](#).
- une grande spatule. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Préparation

Commencez par la crème au chocolat:

- Passez les noisettes au four à 160° pendant quelques minutes pour les dorer. Attention elles doivent être colorées mais pas brûlées.



Passez les noisettes au four à 160° pour les dorer

- Mettez les noisettes dans un sac plastique et écrasez-les grossièrement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Réservez.



Écrasez les noisettes

- Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au

bain-marie. Une fois fondu, ajoutez le beurre en petits dés et mélangez jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.



Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie

- Dans un grand bol versez le sucre et les deux œufs. Battez à l'aide d'un fouet: le mélange doit blanchir.



Battez à l'aide d'un fouet: le mélange doit blanchir

- Versez le mélange œufs/ sucre sur le chocolat et beurre fondu. Mélangez bien.



Versez le mélange œufs/
sucre sur le chocolat

- Incorporez la poudre de noisette et mélangez.



Incorporez la poudre
d'amande

- Mettez le mélange dans une poche à douille et laissez refroidir 30 minutes au frais.



Mettez le mélange dans une
poche à douille

Le montage de la galette

- Sortez la pâte feuilletée du frigo et coupez la en deux.



coupez la en deux

- Abaissez le premier morceau en lui donnant une forme de carré sur un silpat ou papier cuisson.



Abaissez le premier morceau
en lui donnant une forme de
carré

- A l'aide du rouleau à pâtisserie déposez-la sur un silpat ou papier cuisson.



déposez la sur sur un silpat

- Posez dessus un cercle à tarte carré de 24 cm de côté et découpez autour avec un couteau. Ôtez la pâte en trop tout autour et réservez la au frais. Vous pourrez retravailler ce surplus de pâte mais surtout ne l'utilisez pas pour des préparations montées (qui doivent prendre du volume) comme les bouchées à la reine ou une galette des rois. Vous pouvez par exemple saupoudrer de fromage ce trop plein de pâte et le cuire au four: cela vous fera des petits fingers croustillants au fromage pour l'apéritif!



Découpez autour avec un couteau pour obtenir une beau carré

- Faites de même avec le deuxième morceau de pâte : abaissez le mais ne le taillez pas en carré. Gardez le entier.



Abaissez le second morceau en lui donnant une forme de carré

- Battez un jaune d'œuf avec un peu d'eau froide (un quart de cuillerée à café d'eau).



- Dorez au pinceau le pourtour de la pâte. Gardez le restant du mélange pour badigeonner le dessus de la galette avant de l'enfourner.



Dorez au pinceau le pourtour de la pâte

- A l'aide de la poche à douille, déposez la crème au chocolat sur la pâte. **Ne débordez surtout pas sur le cercle de jaune d'œuf**: la soudure entre les deux cercles de pâte ne se fera pas et la frangipane va déborder pendant la cuisson (histoire vécue)... N'oubliez pas de poser la fève!



A l'aide de la poche à douille, déposez la crème au chocolat sur la pâte

- Saupoudrez de noisettes écrasées. N'oubliez pas de déposer la fève!. S'il vous arrive d'oublier, surtout n'essayez pas de décoller la pâte ou de retourner la galette pour l'insérer. Vous la mettrez après cuisson en faisant un petit trou par dessous...



Saupoudrez de noisettes écrasées

- A l'aide du rouleau à pâtisserie, déposez l'autre abaisse de pâte par dessus la première.



A l'aide du rouleau à pâtisserie, déposez l'autre abaisse de pâte par dessus la première

- Reposez le cercle carré parfaitement au dessus de la première découpe et recoupez tout autour avec un couteau.



Reposez le cercle carré parfaitement au dessus de la première découpe et recoupez tout autour avec un couteau

- Appuyez bien sur le tour pour bien souder les deux morceaux de pâte.



Déposez l'autre abaisse de pâte par dessus la première

- Puis à l'aide d'un petit couteau, chiquetez toute la bordure. Cela permet de bien souder les deux épaisseurs de pâte.



chiquetez toute la bordure

- A l'aide d'un pinceau, badigeonnez toute la surface de la galette avec le restant du mélange jaune d'œuf et eau. Ne faites pas couler du jaune sur le silpat : cela peut empêcher à la galette de monter à la cuisson. Décorez le dessus de la pâte avec le point d'un petit couteau. Remettez le tout au frigo 30 minutes: c'est **important** de le faire, votre galette n'en montera que mieux.



Décorez le dessus de la pâte avec le point d'un petit couteau

- Enfournez environ 30/35 mn à 200°. La galette est cuite quand le dessous est cuit: pour cela soulevez la délicatement avec une spatule pour vérifier. A la sortie du four déposez la galette sur une grille à l'aide de grandes spatules. A l'aide d'un pinceau badigeonnez alors le dessus de votre galette avec un peu de sirop (chauffez 100 g d'eau et 50 g de sucre). Elle en sera encore plus brillante.



Enfounez environ 30/35 mn à 200

Quand elle est refroidie il ne reste plus qu'à la poser sur un plat de présentation et à la croquer!



Ma gourmande galette des rois au chocolat et noisettes croquantes



Ma gourmande galette des rois au chocolat et noisettes
croquantes