

Galette des rois au chou chou



Ingrédients pour une grande galette :

- 2 rouleaux de pâtes feuilletées
- 250 g de chou chou
- 100 g de beurre mou
- 3 oeufs + 1 jaune
- 30 g de sucre

Mixez les choux chous ajoutez le beurre pommade puis les oeufs un à un. Déroulez la pâte sur une toile Silpat ou Silpain pour plus de croustillant. Déposez la préparation au centre et l'étalez en laissant 2 cm sur les bords. Ajoutez quelques choux chous entiers et la fève. Battez le jaune d'oeuf avec un peu d'eau. Badigeonnez-en les bords et déposez dessus la 2ème pâte feuilletée. Soudez les bords en pinçant les pâtes avec le pouce. Faites une petite cheminée au centre et placez un petit rouleau de papier aluminium. Badigeonnez d'oeuf. Mettez au frais une heure. Préchauffez votre four à 240°. Préparez un sirop avec 30 g de sucre et 5 cl d'eau en chauffant quelques minutes.

Enfournez après avoir rebadigeonnez d'oeuf battu 3 à 4 minutes à 240° puis baissez à 200° pendant 10 mn et enfin poursuivez la cuisson à 180° pendant 15 mn. Plusieurs fois au cours de la cuisson, arrosez délicatement au pinceau de sirop.