

Galette des Rois à la pralinoise

Ingrédients

2 rouleaux de pâte feuilletée
125 gr d'amandes en poudre
50 gr de sucre en poudre
2 oeufs
100 gr de beurre
1 tablette de chocolat pralinoise

Faire fondre le chocolat avec le beurre

Mélanger dans un saladier les amandes, le sucre, les oeufs

Ajouter le chocolat/beurre fondus

Déposer une pâte feuilletée sur une toile de cuisson et en badigeonner le pourtour avec un jaune d'oeuf

Déposer la préparation au chocolat

Recouvrir avec l'autre pâte feuilletée

Badigeonner avec un jaune d'oeuf délayé avec un peu de lait

Cuire four chaud 180° environ 30 mn

