

# binôme gourmand

## GALETTE CHOCO-CARAMEL



2 rouleaux de pâte feuilletée (à défaut de pâte feuilletée "maison")  
100 g de chocolat Nestlé dessert caramel  
125 g de poudre d'amandes  
125 g de beurre mou  
10 carambars  
100 ml de crème liquide  
30 g de sucre  
2 œufs + 1 jaune  
1 fève

Préchauffez votre four à 220°.

Dans une casserole versez la crème liquide et faites fondre les carambars au bain-marie. Mélangez, ajoutez ensuite le chocolat cassé en morceaux, laissez fondre puis fouettez.

Dans un saladier, mélangez le beurre mou et la poudre d'amandes puis ajoutez les 2 œufs entiers, le chocolat aux carambars et le sucre. Laissez refroidir. Le mieux est de mettre la préparation au frais. Déroulez une des pâtes sur du papier sulfurisé ou une toile de cuisson. Avec un pinceau mettez un peu de jaune d'œuf ou simplement de l'eau sur le pourtour de la pâte, répartissez ensuite la préparation sur la pâte (de préférence à la poche à douille sinon à la cuillère) et placez la fève vers le bord. Recouvrez avec l'autre pâte et scellez les bords en appuyant et en pinçant la pâte ou en retournant les bords.

Dans un bol, diluez le jaune d'œuf avec 1 cuillerée à soupe d'eau, et à l'aide d'un pinceau, badigeonnez le dessus de la galette.

Avec la pointe d'un couteau, réalisez des croisillons sur la pâte. Baissez le four à 200° et faites cuire la galette environ 30 minutes.

Source : Nestlé, recette modifiée

<http://gouu>