

GALETTE DES ROIS POIRES, CHOCOLAT & NOISETTES



Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- Noisettes décortiquées 150g
- Beurre (1/2 ou doux) 150g
- Sucre blanc ou roux 150g
- 3 œufs
- 2 à 3 poires = 200 à 300g
- Chocolat noir (tablette ou pépites) 50 à 100g

Pour la dorure :

- Jaune d'œuf x1
- Lait ou eau 1 càs

Astuces :

- Varier les fruits en fonction des saisons : pommes, fruits rouges...
- Noisettes ou amandes, noix, pistaches, noix de Pécan...
- Le mélange jaune d'œuf/lait ou eau évite que le jaune ne craquelle à la cuisson.

Préparation : 20 minutes | Repos au frais : 30 minutes
Cuisson : 30 minutes | Pour 1 galette de 6 à 8 personnes

1. Au bain-marie ou au micro-ondes : faire **fondre** le beurre.
2. **Mixer finement** les noisettes pour obtenir une poudre.
3. Éplucher les poires, enlever le trognon et les couper en **fines lamelles**.
4. À l'aide d'un couteau : couper le chocolat tablette en petits morceaux (sauf si vous avez déjà des pépites).
5. Dans un saladier : préparer la **crème de noisettes**. Mélanger les œufs, le sucre, le beurre fondu et la poudre de noisettes.
6. Ajouter le chocolat, mélanger et réserver **au frais 30 minutes** (la crème va durcir et s'étalera + facilement).
7. Sur une **grille à pâtisserie** : déposer une 1ère pâte feuilletée.
8. **Piquer** le fond de tarte à l'aide d'une fourchette.
9. **Verser** la crème de noisettes sur la surface en laissant les bords vides.
10. Disposer les lamelles de poires et ne pas oublier pas la **fève** 😊
11. Déposer par-dessus la 2ème pâte feuilletée et rabattre les bords à l'aide d'un couteau (voir technique en vidéo).
12. À l'aide d'un pinceau en silicone : **badigeonner** la galette d'un mélange jaune d'œuf/lait.
13. À l'aide d'un couteau : **décorer** la galette et faire quelques **petits trous** sur le dessus pour éviter qu'elle gonfle à la cuisson.
14. Enfourner à **180°C** environ **25 à 30 minutes** jusqu'à ce qu'elle soit dorée et servir tiède (ou froid).

En coopération avec :



@Recettes100faim.fr

Margaux Letort – Diététicienne & Blogueuse Culinaire

www.recettes100faim.fr