



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 30 mn

GALETTE DES ROIS AUX POIRES ET PÉPITES DE CHOCOLAT

INGREDIENTS:

Pâte Feuilletée : 2 disques de feuilletage d'environ 30cm de diamètre.

800 g de poires au sirop

100 g de miel

150 g de pépites de chocolat

1oeuf

METHODE :

La Galette des Rois, c'est cette fameuse pâtisserie qui anime tout début d'année ! Elle rassemble et accueille la nouvelle année sous de délicates saveurs agrémentées de merveilleuses odeurs. C'est un moment magique à ne manquer sous aucun prétexte.

Prenez un morceau de pâte feuilletée et étalez-le à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 3 à 4 mm environ.

Vous devez obtenir une abaisse de feuilletage pouvant vous permettre de faire un disque de 25 à 30 cm de diamètre environ. Pour vous aider, servez-vous d'un petit couteau que vous passez autour d'un saladier retourné (du diamètre désiré) pour vous servir de modèle.

Réalisez cette opération une seconde fois afin d'obtenir un deuxième disque.

Égouttez les poires au sirop, coupez-les en morceaux, mettez-les dans un plat, ajoutez le miel et mélangez l'ensemble. Mettez le plat dans un four préchauffé à 210°C et laissez cuire pendant 30mn environ. Lorsque les poires sont refroidies, laissez-les s'égoutter dans une passoire.

Cassez l'œuf dans un bol, ajoutez une pincée de sel, et battez-le pour faire de la dorure.

Ensuite, mélangez les poires au miel refroidies et les pépites de chocolat ensemble. Prenez l'un des disques de feuilletage et dorez le bord sur 1 à 2 cm de largeur, puis garnissez avec les poires au miel chocolatées. Si vous souhaitez mettre une fève, c'est le moment !

Déposez le second disque par dessus, et appuyez sur les bords du bout des doigts dans le but de souder le feuilletage et de renfermer complètement la garniture.

Dorez le dessus de la galette une première fois à l'aide d'un pinceau, puis ciselez légèrement les bords de votre galette à l'aide d'une lame de couteau légèrement inclinée. Laissez-la reposer pendant 12 heures environ.

Préchauffez votre four à 180°C (Thermostat 6) pendant 10 mn.

Dorez la Galette des Rois une seconde fois, puis rayez le dessus à l'aide d'une pointe de couteau (rayures droites espacées de 1 cm environ) et percez un petit trou au centre.

Laissez cuire pendant 35 à 45 mn tout en surveillant régulièrement la cuisson.

A déguster légèrement tiède, accompagnée d'un verre de cidre ou d'une coupe de champagne. Une galette des rois originale et fondante qui sera à coup sûr le moment de convivialité de ce début d'année.