



La pratique et le développement de la randonnée pédestre  
La santé et la sauvegarde de l'environnement

---

## La Galette des Rois au chocolat

-----

Pour 6/8 personnes, préparation 15 mn, cuisson 25 mn

200 g de chocolat dessert

2 pâtes feuilletées à dérouler du commerce

125 g de poudre d'amandes ou de noisettes

125 g de sucre en poudre

125 g de beurre mou

2 œufs + 1 jaune

1 cuillère à café de cannelle

Préchauffez votre four Th.7 (220° C).

Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie.

Dans un saladier, mélangez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez la poudre d'amandes (noisettes), le chocolat fondu, les 2 œufs et la cannelle.

Mélangez bien.

Déroulez la pâte feuilletée en conservant la feuille de cuisson sur la plaque de votre four.

Nappez-la de toute la préparation jusqu'à 2 cm du bord et glissez la fève.

Humectez le bord avec de l'eau et recouvrez avec la deuxième pâte feuilletée.

Soudez bien les deux pâtes en formant un petit ourlet tout autour.

A l'aide d'un pinceau, nappez la galette de jaune d'œuf et faites cuire environ 25 mn au four.

Merci Nicole

---

Association Marchà pied

Porte Océane du Limousin – 1, Avenue Voltaire – 87200 Saint Junien

Tél. 05 55 02 59 96 / 06 06 66 43 17

Courriel. [marchapied87@gmail.com](mailto:marchapied87@gmail.com) - Site : [marchapied87.jimdo.com](http://marchapied87.jimdo.com)