

Galette au chocolat



Ingrédients



2 rouleaux de
pâte feuilletée



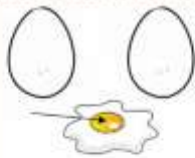
80 g de sucre en
poudre



80 g de beurre
fondu



1 cuillère à soupe
de sucre glace



2 œufs + 1 jaune



130 g de
chocolat noir



80 g de poudre
d'amandes



1 fève



1 cuillère à café
de cannelle

Ustensiles

Le mater de Vlynette



1 saladier



1 plaque à pâtisserie



1 couteau



2 bols



1 cuillère en bois



1 verre mesureur



1 cuillère à soupe



1 fouet



1 fourchette



1 pinceau



un ramequin

Etapes

Préchauffer le four à
210°



1 FAIRE FONDRE le chocolat noir et le beurre.



2 MELANGER le beurre fondu et le sucre en poudre.



3 AJOUTER les deux œufs, le chocolat fondu, la poudre d'amandes et la cannelle.



4 PIQUER la pâte feuilletée.



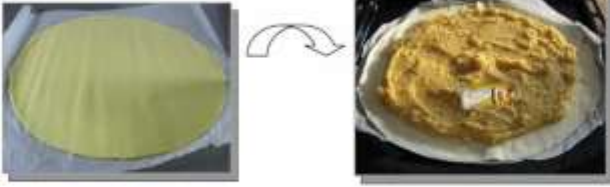
5 VERSER le mélange sur la pâte.



6 POSER la fève.



7 RECOUVRIR le mélange avec la deuxième pâte.



8 BADIGEONNER la galette de jaune d'œuf



9 METTRE au four environ 25 minutes

