

## Galette des rois au chocolat



***Pas vraiment traditionnelle cette galette des rois... Mais tellement délicieuse ! N'oubliez pas d'y cacher une fève, sinon, ça n'aura plus rien à voir avec l'épiphanie !***

**Préparation :** 20 min

**Cuisson :** 30 minutes

**Ingrédients :**

- 2 pâtes feuilletées toutes prêtes
- 200 gr de chocolat dessert
- 125 gr de poudre d'amande
- 125 g de sucre
- 2 oeufs
- 1 jaune d'oeuf pour dorer la pâte
- et 1 jolie fève !

**Préparation :**

1. Faites fondre le chocolat au bain marie ou au micro-ondes.
2. Quand il est fondu et encore chaud, incorporez le beurre en dés et remuez jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu dans le chocolat. Ajoutez le sucre et mélangez soigneusement.
3. Fouettez les deux oeufs et ajoutez-les à la préparation au chocolat. Ajoutez ensuite la poudre d'amandes et mélangez .
4. Placez une pâte feuilletée dans un moule à tarte et piquez la pâte à l'aide d'une fourchette.
5. Répartissez la préparation au chocolat sur la pâte.
6. Déposez la fève, mais pas au milieu, sinon en coupant les parts vous êtes sûr de la découvrir !
7. Recouvrez avec la 2ème pâte feuilletée, en collant bien les bords.
8. Avec la pointe d'un couteau, dessinez de petits motifs (une spirale, des quadrillages), mais sans percer la pâte ! Puis badigeonnez avec le jaune d'oeuf.
9. Enfouez pendant 20 à 30 min à 200°C (thermostat 6-7). Vérifiez régulièrement la cuisson !