

Galette des rois poire chocolat

pour 8 personnes :

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées.
- 2 poires.
- 150gr de poudre d'amandes.
- 3 œufs.
- 60Gr chocolat noir.
- 100gr de beurre mou + 1 noix de beurre.
- 150 gr de sucre semoule.
- 1 fève et 1 couronne.

Préparation :

- préchauffer votre four à 180°C chaleur tournante.
- Eplucher les poires, couper les en 4, retirer le trognon et couper chaque quart en 3 tranches.

Ustensiles :

- un saladier.
- Un mixeur.
- Une poêle.