

GALETTE CHOCO PAPILLOTES

La pâte feuilletée au chocolat

100 gr d'eau froide

40 gr de cacao sans sucre

160 gr de farine

200 gr de beurre

1/2 cuil café de sel fin

La crème d'amandes

250 gr de poudre d'amandes

200 gr de sucre

220 gr de beurre

4 jaunes

18 à 20 papillotes pralinées chocolat noir

Dorure

2 à 3 cuil à soupe de lait

1 cuil à soupe de sucre

Mettre le beurre, la farine, le sel et l'eau dans le bol mixer 10 sec vit 6 (contrôler pour obtenir de petites billes de pâte et non pas une boule)

Former un cube avec les billes de pâte et faire le pliage en portefeuilles, étaler le cube de pâte en une bande d'environ 20cm de large avec des angles bien nets, ramener chaque extrémité de la bande au milieu, puis replier en 2, ce qui vous fait 4 couches de pâte, Tourner d'un quart de tour et recommencer 4 fois

(Voir la technique en pas à pas ici)

<http://tef-original.fr/pas-a-pas-pate-feuilletee-express-au-thermomix/>

Diviser le pâton en 2 parties équivalentes et ranger les 2 pâtons au frais

Mettre tous les ingrédients de la crème dans le bol et mixer 15 sec vit 6

Étaler un pâton en rond et en humidifier le pourtour avec un pinceau, garnir avec la crème d'amandes et répartir les papillotes, mettre la fève, étaler le second pâton et couvrir la galette avec, souder la pâte puis découper le tour de la galette

Faire les dessins, piquer la pâte un peu afin d'empêcher qu'elle ne se gonfle trop à la cuisson, dorer avec un peu de lait ranger au frigo

, préchauffer le four th 6 (180) enfourner 30 mn

Ajouter la cuil à soupe de sucre dans le lait restant et passer au pinceau sur la galette 5 mn avant la fin de la cuisson



EXCLUSIVE

