

GALETTE DES ROIS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT



Temps de préparation: 2mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 320g Lait
- 3cs Sucre
- 20g Levure fraîche
- 500g Farine
- 1cc sel
- 70g Beurre
- 50g Pépites de chocolat
- 1 Oeuf battu
- 1cs Sucre en grains
- 1cs Amande effilées

Préparation:

- Mettre dans le bol de mixage le lait, le sucre et la levure et chauffer 3 min/37°C/vitesse 2.
- Ajouter la farine et le sel et pétrir Pétrin □/3 min.
- Ajouter le beurre et les pépites de chocolat et pétrir encore Pétrin □/1 min. Transvaser la pâte dans un récipient, laisser doubler de volume 1 heure à couvert à température ambiante.
- Chemiser une plaque de papier cuisson.
- Peser huit portions de pâte d'env. 80 g, former des boules, cacher le roi dans une des boules. Former une grosse boule avec le reste de la pâte, poser sur la plaque chemisée, répartir uniformément les petites boules tout autour et laisser lever encore 30 minutes à couvert à température ambiante.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Dorer la pâte à l'œuf, parsemer de sucre en grains et d'amandes effilées.
- Cuire le gâteau des rois 30 minutes (180°C) dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser refroidir sur une grille à pâtisserie et servir.