

Galette à la crème d'amande, poire et chocolat

(www.mespetitsdelices.cowblog.fr)



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 2 pâtes feuilletées
- 100g de beurre mou
- 100g de sucre en poudre
- 2 oeufs + 1 pour dorer
- 100g de poudre d'amande
- 6 demies poires au sirop (soit 3 poires entières)
- 50g de pépites de chocolat
- 1 fève !

Préparation :

- Battre le beurre mou avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter les 2 oeufs entiers et fouetter encore.
- Terminer en incorporant la poudre d'amande. Fouetter vivement jusqu'à obtention d'une masse homogène.
- Couper les poires au sirop en dés. Incorporer les dés de fruit dans la crème d'amande.
- Disposer un premier disque de pâte sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Piquer avec une fourchette.
- Étaler la crème d'amande aux dés de poire sur ce disque de pâte en laissant vide les 2 cm avant le bord.
- Ajouter les pépites de chocolat et la fève.
- Badigeonner le bord de la pâte avec le dernier oeuf battu.
- Recouvrir avec le second disque de pâte. Bien presser les bords pour que ça colle.
- Badigeonner cette dernière pâte avec l'oeuf battu puis décorer en traçant des lignes à l'aide d'un couteau pointu.
- Faire cuire au four, 30 minutes environ à 180°.

