

# Galette des rois au chocolat

## Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 120 g de poudre d'amandes
- 125 g de chocolat
- 2 œufs

## Préparation :

Faire fondre le chocolat et le beurre.

Battre les œufs et le sucre, les ajouter au mélange beurre-chocolat. Ajouter la poudre d'amandes et mélanger le tout.

Étaler la préparation sur une pâte (sans oublier la fève ...) et recouvrir de l'autre. Souder en faisant un bourrelet avec les bords des deux pâtes (vous pouvez écraser avec une fourchette pour bien fermer).

Badigeonner de jaunes d'œuf et tracer des croisillons avec la pointe d'un couteau.

Enfourner 30 minutes à 180°C.

