

GALETTE AUX NOISETTES CHOCOLAT POIRES

Pour décliner la recette classique aux amandes avec cette fois des noisettes, du chocolat et des fruits en tranches qui cuisent dans la crème. Cette recette étant riche en matières grasses, prévoir des portions raisonnables. La pâte feuilleté sans gluten se trouve dans la plupart des grandes surfaces ou magasins Bio

2 rouleaux pâte feuilletée
150 gr noisettes
150 gr crème de coco
50 gr miel
75 gr chocolat noir



🕒 30 minutes
🔥 30 minutes
🍴 8 portions



1. Mixer les noisettes en poudre



2. Verser la poudre de noisettes dans un ramequin



3. Prélever la crème de coco dans une boîte de lait de coco conservée au réfrigérateur (la crème durcit à la surface et l'eau de coco reste au fond)



4. Chauffer cette crème de coco pour la liquéfier jusqu'à ébullition et verser sur le chocolat noir coupé en carrés dans un bol, puis attendre 1 ou 2 minutes



5. Le chocolat est fondu après avoir mélangé progressivement



6. Ajouter du sucre ou du miel (facultatif - goûter au préalable)



7. Ajouter la poudre de noisettes pour épaissir



8. Bien remuer au fouet pour une crème homogène et la placer quelques minutes au congélateur pour lui permettre de raffermir (donc épaissir)



9. Dérouler la pâte feuilletée du commerce sans gluten avec son papier dans un plat à tarte et bien la caler sur le bords



10. Peler et trancher les poires dans le sens de la longueur



11. Casser un œuf dans un ramequin et bien le battre



12. Piquer la pâte feuilletée à la fourchette pour faciliter sa cuisson et préchauffer le four à 200°C



13. Sortir la crème refroidie et bien remuer, puis l'étaler sur la pâte feuilletée sans aller jusqu'aux bords



14. Plonger les tranches de poires dans la crème



15. Dérouler l'autre pâte feuilletée et la placer délicatement sur les poires, puis ramener les bords dans le creux tout autour



16. Pincer tout autour les deux bords avec les doigts, pour sceller la galette



17. Découper le pourtour de pâte qui dépasse et conserver les chutes (dans du film étirable à l'abri de l'air, au réfrigérateur) pour une petite recette (tartelette, chausson...)



18. Après avoir enduit le bord avec de l'œuf au pinceau, replier le bord sur lui même en appuyant légèrement afin qu'il adhère bien



19. Décorer le bord avec le dos de la lame d'un couteau, pour renforcer la fermeture de la galette



20. Fini de décorer avec le dos d'un couteau (non tranchant) sur le centre de la galette



21. Enduire d'œuf battu au pinceau, toute la surface de la galette



22. Enfourner et laisser cuire environ 25 minutes. Surveiller à mi cuisson car la galette va gonfler, crever la bulle avec la pointe d'un couteau avant que la pâte ne durcisse.



23. Laisser tiédir et découper des parts. Ce dessert est aussi bon froid et la garniture est plus ferme.