 **Galette des rois au chocolat**

 **Pour 10 Croquants-Gourmands**

**- Pâte feuilletée pur beurre**
**Crème d'amandes chocolat :
- 130 g de chocolat noir**
**- 90 g de beurre**
**- 90 g d'amandes en poudre**
**- 80 g de sucre**
**- 2 œufs**
**- 2 càs de rhum**
**- 1 blanc d'œuf pour dorer (1)**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 190°C** 

**La veille :**

**Bien sûr, il est préférable de préparer la pâte feuilletée maison, même si vous vous simplifiez la vie avec la** [**pâte feuilletée escargot**](http://croquantfondantgourmand.com/?s=p%C3%A2te+feuillet%C3%A9e+escargot)**.
Mais si (comme moi) vous êtes au bout du rouleau, prenez une pâte de qualité, pur beurre.**

**La crème d'amandes chocolat :**Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou comme moi au micro-ondes par petites séquences de 30 secondes.
Remuer pour lisser la préparation et laisser refroidir.
Ajouter les amandes en poudre, le sucre, les œufs et le rhum.
Mélanger au batteur électrique pendant environ 2 minutes.
**La galette :**
Abaisser la pâte feuilletée en deux disques d'environ 28 cm de diamètre.
Déposer le premier disque sur la plaque et dorer le bord au pinceau sur 2 cm de largeur avec le blanc d'œuf (1).
Étaler la crème au chocolat sans atteindre le bord doré.
C'est le moment de mettre la fève.
Déposer le second disque de pâte et appuyer sur tout le tour avec le bout des doigts pour souder hermétiquement la galette.
Dorer au blanc d'œuf à l'aide du pinceau et [**chiqueter**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) tout le tour de la pâte avec la lame d'un couteau.
Couvrir la galette et la laisser reposer au frais pendant 12 heures environ.
Dorer la galette une seconde fois et la piquer en quelques endroits pour laisser échapper la vapeur.
Enfourner pendant 45 minutes environ.
Laisser refroidir sur une grille et déguster la Galette des rois au chocolat à peine tiède.