

RECETTE DU MOIS

GALETTE DES REINES NOIX DE COCO CHOCOLAT PASSION

INGRÉDIENTS

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 200 g de beurre
- 200 g de coco râpé
- 4 œufs entier
- 200 g de sucre glace
- 80 g de pépites de chocolat
- 4 fruits de la passion
- 1 œuf pour la dorure
- 1 fève de boulanger

PRÉPARATION

Faire ramollir le beurre jusqu'à la consistance pommade.

Le mélanger avec le sucre glace et battre vigoureusement afin que le mélange blanchisse.

Incorporer les œufs entiers, puis la noix de coco râpé, puis les pépites de chocolat et terminer par les fruits de la passion.

Etaler votre pâte feuilletée sur une plaque allant au four sur une feuille de papier sulfurisé.

Garnir de la crème de coco jusqu'à 3cm du rebord. N'oubliez pas la fève.

Recouvrir de la deuxième pâte feuilletée, dorer et décorer.

Mettre au four thermostat 6 (180°C) pendant 30 min environ, la pâte doit être doré et croustillante.

Dégustez encore tiède.

