

Galette des rois à l'orange et cacao



“ Une autre version pour mon p'tit roi. Cette fois-ci à l'orange et au cacao amer... ”

Les Ingrédients :

Pour 6 à 12 portions :

- 2 pâtes feuilletées
- 1 [orange](#) non traitée
- 25 g de beurre demi-sel
- 3 c. à soupe de sucre glace
- 2 c. à soupe de cacao amer
- 2 œufs
- 25 g de sucre blond
- 100 g de poudre d'[amandes](#)
- ½ c. à thé de jus de [citron](#)
- 1 pincée de sel
- Eau

Les Étapes :

Pressez l'orange pour en extraire le jus. Récupérez le zeste entier de l'orange en prenant soin de gratter l'intérieur de la peau pour en éliminer la partie blanche amère.

Dans une petite casserole, versez le jus d'orange, le sucre glace et le zeste d'orange. Couvrez d'eau. Amenez à petite ébullition puis laissez réduire en sirop pendant une demi-heure. Retirez l'écorce. Si le mélange n'est pas assez sirupeux, faites chauffer de nouveau. Ajoutez le beurre. Battez. Ajoutez la poudre d'amande. Mélangez. Réservez. Cassez puis séparez les blancs des jaunes des œufs. Battez les blancs en neige fermes avec une pincée de sel et ½ c. à thé de jus de citron. Réservez. Battez les jaunes et le sucre en mousse. Ajoutez le beurre fondu mélangé au sirop d'orange et à la poudre d'amandes. Incorporez ensuite et tout doucement les blancs en neige. Déroulez la première pâte sur son papier de cuisson et y déposer la frangipane (*pas jusqu'aux bords*). Saupoudrez de cacao amer. Humectez les bords de la première pâte. Recouvrez de la seconde pâte feuilletée et bien appuyer sur les rebords pour les souder. Retournez la galette.

Enfournez dans le milieu du four à 210°C pendant 10 minutes puis à 180°C pendant 40 minutes.

Laissez tiédir voire refroidir.

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Une autre version à la [pomme caramélisée et frangipane](#).

→ Une version briochée préparée dans le sud de la France... [galette des rois briochée à l'orange](#).

→ Badigeonnez la pâte d'un jaune d'œuf additionné de lait pour la dorer d'avantage. Par contre, évitez d'en mettre sur les bords... ça empêcherait la pâte de monter sur les côtés.

→ Cette recette a été transférée depuis l'ancien blog ([janvier 2010](#)).