

GALETTE DES ROIS

à la frangipane

Nombre de personnes

8

Temps de préparation

45 minutes

Temps de cuisson

35 minutes

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées pur beurre

Pour la garniture

- 125 g de sucre
- 60 g de beurre mou
- 2 œufs
- 150 g de poudre d'amande
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille



- 3 cuillères de rhum (facultatif)

Pour la dorure

- 1 jaune d'œuf + un peu de lait

Les étapes

1. À l'aide d'une fourchette, mélange le sucre et le beurre mou pour faire une pommade. Ajoute la poudre d'amande et l'extrait de vanille. Ajoute les œufs et mélange bien.
2. Déroule une des pâtes sur du papier cuisson. Dépose dessus la crème d'amande. Place la fève dedans. Avec un pinceau, humidifie les bords et pose la deuxième pâte dessus. Colle les deux pâtes en appuyant sur les bords.
3. Préchauffe le four à 190°C. Délaie le jaune d'œuf avec une cuillère de lait. Avec un pinceau, badigeonne la galette. Avec un couteau, dessine de jolis motifs sur ta galette. Enfourne pendant 35 minutes environ.

