



Recette de la galette des rois

Pour 6 personnes :

- 2 pâtes feuilletées
- 2 œufs moyens
- 100g de d'amande en poudre
- 70g de beurre ramolli
- 100g de sucre
- 1 cuillère a soupe de farine
- 1 cuillère a soupe de rhum
- 1 fève

1. Préparer la frangipane : Battez 1 œuf entier et un blanc d'œuf avec la poudre d'amande, le beurre puis le sucre.
Conserver le jaune pour dorer la galette.
Ajouter la farine et le rhum.



2. Déroulez la pâte feuilletée sur une plaque, étalez la frangipane et déposez la fève sur une extrémité, pas au centre.



3. Couvrez la galette avec la deuxième pâte feuilletée. Collez les bords avec un peu d'eau ou de jaune d'œuf.

4. Badigeonnez le dessus de la galette d'un peu de jaune d'œuf, à l'aide d'un pinceau. Vous pouvez faire des motifs en utilisant le dos d'un couteau mais sans appuyer trop fort pour ne pas percer la pâte. Enfournuez 20 à 25 min dans le four préchauffé à 200°C.



5. Servez la tiède ou froide.