



Galette des rois à la frangipane

Difficulté : Très facile

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

Pour 6 personnes

INGREDIENTS

- ❖ 2 pâtes feuilletées
- ❖ 140g de poudre d'amandes
- ❖ 100g de sucre fin
- ❖ 2 œufs
- ❖ 75g de beurre mou
- ❖ 1 jaune d'œuf
- ❖ 1 fève

PREPARATION

1. Placer une pâte feuilletée dans un moule à tarte, piquer la pâte avec une fourchette.
2. Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, les 2 œufs et le beurre mou.
3. Placer la pâte obtenue dans le moule à tarte et y cacher la fève.
4. Recouvrir avec la 2ème pâte feuilletée, en collant bien les bords.
5. Faire des dessins sur le couvercle et badigeonner avec le jaune d'œuf.
6. Enfourner pendant 20 à 30 min à 200°C (thermostat 6-7); vérifier régulièrement la cuisson !

MOMENT CREATION

