



Recette de la Galette des Rois

INGRÉDIENTS

75 gr de beurre tendre
100 gr de sucre fin
2 pâtes feuilletées
140 gr d'amande poudre
2 œufs
1 jaune d'œuf

PRÉPARATION :

Placer une pâte feuilletée dans un moule à tarte, piquer la pâte avec une fourchette.

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, les 2 œufs et le beurre mou.

Placer la pâte obtenue dans le moule à tarte et y cacher la fève. Recouvrir avec la 2ème pâte feuilletée, en collant bien les bords. Faire des dessins sur le couvercle et badigeonner avec le jaune d'œuf.

Enfourner pendant 20 à 30 min à 200°C (thermostat 6-7); vérifier régulièrement la cuisson !

TEMPS TOTAL : 30 min (10 minutes de préparation, 20 minutes de cuisson)

BONNE DÉGUSTATION