

# LA GALETTE DES ROIS

Pour : 8 personnes

Temps de préparation: 20 min

Temps de cuisson: 25 min

Difficulté: moyenne

## Ingrédients :

2 pâtes feuilletées

125 g d'amandes en poudre

125 g de sucre en poudre

125 g de beurre mou

2 œufs entiers + 1 jaune

1 fève



## Préparation

### Étape 1

Préchauffez votre four à 220°C (th. 7/8).

Dans un saladier, travaillez le beurre mou et le sucre en poudre, avec un fouet, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajoutez la poudre d'amandes, les œufs entiers et mélangez vivement. La frangipane est prête !

### Étape 2

Déroulez la 1ère pâte sur la plaque du four avec la feuille de cuisson. Déposez la frangipane au centre, étalez avec une spatule jusqu'à environ 2 cm des bords. La frangipane doit faire une couche régulière d'1 cm. N'oubliez pas de poser la fève !

### Étape 3

Pour finir, marquez le bord avec les dents d'une fourchette. La galette est presque prête : il vous reste, avec un pinceau, à badigeonner le dessus de la galette avec le jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau froide.

### Étape 4

Avec la lame d'un couteau de cuisine, dessinez des croisillons sur le dessus. N'appuyez pas trop ! Avec la pointe du couteau, piquez délicatement la pâte. Faites cuire dans votre four pendant 25 mn à 220°C.