

Galette des rois

- 2 disques de pâte feuilletée
- 125 g de sucre en poudre
- 125 g de poudre d'amandes
- 25 g d'amandes concassées
- 100 g de beurre ramolli
- 2 œufs + 1 jaune
- 1 fève.



■ *Plus facile à réaliser qu'on ne le pense.*

Servir: tiède avec un verre de cidre

Variation : Remplacez la crème d'amande par une compote de fruits.

■ Préchauffer votre four à 210°C.

■ A l'aide d'un fouet, mélangez énergiquement le beurre avec le sucre. Incorporer les œufs. Ajoutez la poudre d'amande, puis les amandes concassées.

■ Étalez un disque de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

■ Humidifiez les bords avec un pinceau. Au centre, versez la crème d'amande, et étalez la, jusqu'à 2 ou 3 cm du bord. Déposez la fève. Posez le deuxième disque de pâte sur le premier.

■ Soudez les bords de la galette de la galette en pressant avec les doigts ou une fourchette.

■ Dessinez quelques motifs à l'aide d'un couteau, ■ pratiquez une incision au centre de la galette.

■ Dorer le dessus de la pâte au pinceau avec le jaune d'œuf.

■ Baissez le four à 180° et enfournez pour une trentaine de minutes.

Conseils

Surveillez la cuisson, la galette doit être juste dorée.