

GALETTE DES ROIS A LA FRANGIPANE



Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées (maison ou du commerce)
- 125grs d'amandes en poudre
- 125grs de sucre
- 125grs de beurre mou
- 2 oeufs et 1 jaune avec un peu de lait
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 1 fève et une couronne

Préparation :

- Préparer la frangipane : travailler le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit homogène et mousseux. Ajouter les amandes en poudre, les deux oeufs et le rhum. Mélangez bien.

- Dérouler une pâte et l'étaler sur votre grille sur silpat ou une feuille de papier cuisson. Garnir le centre avec la frangipane et l'étaler jusqu'à environ 2 cm du bord. Déposer la fève et recouvrir de la deuxième pâte feuilletée. Souder les deux bords avec les doigts. Dorer le dessus de la pâte au jaune d'oeuf mélangé avec du lait et dessiner des motifs avec le dos d'un couteau et mettre au frais pour minimum 30mn, dans l'idéal 1 heure.

- Préchauffer votre four à 210°C un peu avant de sortir la galette, sortir la galette, dorer à nouveau avec le jaune d'oeuf et enfourner. Baisser de suite la température à 170°C/180°C et faire cuire votre galette environ 25 à 30 minutes (selon votre four). Le dessus doit être doré.

- Déguster tiède ou à température ambiante. Un délice !!!! Ne pas tricher pour trouver la fève !!!