

Galette des Rois Individuelle



Ingrédients :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 125g d'amandes en poudre
- 75 g de sucre en poudre
- 100 ml de crème fraîche entière
- 1 oeuf
- 3 ou 4 gouttes d'essence d'amande amère
- 1 jaune d'œuf pour dorer

Découpez 10 disques à l'aide d'un emporte pièce d'environ 12 cm.

Placez en 5 sur une toile pâtissière de cuisson.

Mouillez au pinceau et à l'eau le tour des disques.

Préparez la crème frangipane « rapide».

Déposez au centre 2 à 3 cuillérées sur la pâte.

N'oubliez pas de mettre une fève dans 1 seule des galettes.

Fermez avec un disque chaque galette et soudez les bords.

Décorez ou rayez puis dorer à l'œuf.

Enfourner 10 à 15 mn, th 6/7 ou 180/210°C.

Dégustez tiède.