



Ma galette des rois



Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- 75g de beurre mou
- 140g de poudre d'amandes ou d'amandes effilées
- 100g de sucre de canne en poudre
- 2 petits oeufs
- 1 jaune d'oeuf
- 1 fève et une couronne

Étalez la première pâte feuilletée. Préchauffez le four à 210°C (th7). Mixez les amandes si vous n'utilisez pas de la poudre. Mélangez dans un saladier, le sucre, l'amande, le beurre et les oeufs jusqu'à obtention d'une crème homogène.

Répartissez sur la pâte feuilletée jusqu'à 1 cm du bord la préparation, placez la fève. Recouvrez de la 2^{de} pâte, soudez les bords avec les dents d'une fourchette. Laissez libre cours à votre imagination pour décorer, dorer avec le jaune d'oeuf allongé d'une cs d'eau.