



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M a d e v i s e : V i t e , b e a u e t b o n !*



Galettes des rois à la frangipane et à l'abricot



INGREDIENTS : 8 personnes

2 pâtes feuilletées
250 g d'amandes en poudre
200 g de sucre
250 g de beurre mou
4 œufs + 1 jaune
QS de marmelade d'abricots
2 càs d'Amaretto (ou de rhum)
1 fève

PREPARATION :

Préchauffer le four à 180°C

Travailler le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.

Ajouter les amandes en poudre, les œufs et l'Amaretto. Bien mélanger.

Disposer une pâte feuilletée avec sa feuille de cuisson dans un moule. La tartiner de marmelade d'abricots jusqu'à 2 cm du bord. Recouvrir de frangipane.

Glisser la fève dans la frangipane.

Humecter d'eau le bord de pâte non garni.

Recouvrir la frangipane avec le deuxième disque de pâte feuilletée. Souder les deux parties en pressant tout le tour avec les doigts puis retourner le bord comme un ourlet en appuyant bien et en l'écrasant légèrement avec les dents d'une fourchette.

Avec un pinceau, dorer la surface de la galette au jaune d'œuf. Dessiner des croisillons avec une fourchette ou un couteau.

Faires cuire la galette pendant 45 minutes environ.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>