

Galette des rois



Ingrédients:

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 200g d'amandes en poudre
- 100g de sucre en poudre
- 2 œufs + 1 jaune pour la dorure
- 75g de beurre fondu
- Une fève
- Une poche à douille ou un sac congélation

Préchauffer le four à 200°

Dans un saladier mélanger les amandes, le sucre, les 2 œufs et le beurre fondu.

Etaler la pâte et la recouper à l'aide d'une assiette de 26cm de diamètre.

Mettre la frangipane dans une poche à douille ou un sac congélation dont on coupera une pointe.

Etaler la frangipane en laissant un à 2 cm sur les bords.

Déposer la fève

A l'aide d'un pinceau, humidifier le bord et déposer délicatement le second cercle de pâte, également retaillé.

Souder le bords avec les doigts et ensuite avec une fourchette pour décorer.

Dorer avec le jaune dilué avec un peu d'eau et avec le dos d'un couteau strier la pâte sans la transpercer.

Enfourner 30mn et surveillant. Couvrir d'alu si la galette dore trop.