

GALETTE DES ROIS ET DES REINES

BON APPETIT

Ingrédients

6 personnes

2 pâtes feuilletées

200 g de poudre d'amandes

200 g de sucre

120 g de beurre

2 œufs



Extrait de vanille ou vanille liquide

Préparation

Préparation : 10min

Cuisson : 40min



1

Mélanger le sucre et le beurre très mou.

Ajouter les œufs un à un, puis la vanille et le rhum.

Terminer par la poudre d'amandes.

2

Verser cette préparation sur la pâte feuilletée en réservant les bords.

N'oubliez pas d'introduire une jolie fève !

Recouvrir de la deuxième pâte et souder bien les bords à l'œuf.

3

A l'aide d'un couteau dessiner le décor sans percer la pâte.

Dorer à l'aide d'un jaune d'œuf mélangé à une goutte de lait.

4

Faire cuire au four pendant 40 mn à 180°C.

Conseils

Vous pouvez piquer le feuilletage du fond, il ne gonflera pas et vous aurez une belle galette. Vous pouvez aussi mettre une frangipane (moitié pâtissière moitié crème d'amandes) si vous voulez un intérieur un peu moins riche.