

RECETTE GALETTE DES ROIS



INGREDIENTS :

- 2 pâtes feuilletées
- 200 g poudre d'amandes
- 150 g de sucre
- 2 œufs
- 100 g de beurre mou
- 1 jaune d'œuf
- 1 fève

PREPARATION :

- 1) Disposer un rond de pâte sur une feuille de papier sulfurisé.
- 2) Mélanger dans un saladier : le beurre, le sucre, la poudre d'amandes et les 2 œufs.
- 3) Etaler le contenu sur la pâte ; déposer la fève.
- 4) Recouvrir avec la 2^{ème} pâte et bien coller les 2 bords avec du jaune d'œuf.
- 5) Dessiner au couteau puis dorer au jaune d'œuf.
- 6) Cuire à 180° pendant 25 mn.