

La galette des Rois



Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 2 oeufs moyens
- 100 g d'amandes en poudre
 - 70 g de beurre ramolli
 - 100 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de farine
 - 1 fève

Préparation

1. Préparez la frangipane : battez 1 oeuf entier et un blanc d'œuf avec la poudre d'amandes, le beurre et le sucre. Conservez le jaune pour dorer la galette. Ajoutez la farine.
2. Déroulez la pâte feuilletée sur une plaque, étalez la frangipane et déposez la fève.
3. Couvrez la galette avec la deuxième pâte. Soudez les bords avec un peu d'eau ou de blanc d'oeuf si nécessaire.
4. Badigeonnez le dessus de la galette d'un peu de jaune d'oeuf, à l'aide d'un pinceau.
5. Enfournez 20 à 25 min dans le four préchauffé à 200°C.