

Recette (super) facile de galette des rois *Epiphanie*

Ingrédients:

- 250 g de pâte feuilletée ou brisée
- 1 pot de pâte à tartiner aux noisettes
- 3 oeufs
- 200 g de sucre
- 20 cl de crème liquide
- 200g de noisettes ou amandes moulues
- 120 g de farine
- 120 g de beurre fondu refroidi
- 1 sachet de levure chimique

Préparation:

Etaler la pâte dans un moule à tarte préalablement beurré.
Recouvrir la pâte d'une couche de pâte à tartiner aux noisettes.
Mélanger dans un grand saladier tous les autres ingrédients.
Recouvrir la pâte de cette préparation.
Ne pas oublier d'y incorporer une fève!
Mettre au four environ 3/4 d'heure à 180°.

Et voilà une jolie galette pour l'Epiphanie.

Je gage que vos enfants vous réclament cette recette bien plus d'une fois par an !