



GALETTE DES ROIS

Pour 8 personnes

- 2 pâtes feuilletées (prêtes à dérouler)
- 125g d'amandes en poudre
- 125g de sucre en poudre
- 125g de beurre mou
- 2 œufs + 1 jaune pour dorer le dessus de la galette
- 1 c à soupe de rhum (facultatif)
- 1 fève

1. Préchauffez le four th.7 (220°).
2. Préparez la frangipane : travaillez le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit homogène et mousseux, ajoutez les amandes en poudre, les 2 œufs et le rhum.
3. Mélangez bien le tout.
4. Déroulez la pâte sur la plaque du four en conservant la feuille de cuisson.
5. Garnissez le centre avec la frangipane et étalez-là jusqu'à 2 cm du bord.
6. Glissez la fève et humectez avec de l'eau le bord de pâte non garni.
7. Recouvrez avec la 2^{ème} pâte feuilletée.
8. Soudez les 2 parties en pressant tout le tour avec vos doigts puis retournez le bord comme un ourlet en l'humectant à nouveau et en le pressant pour le fermer hermétiquement.
9. Avec un pinceau, dorez la surface de la galette avec le jaune d'œuf puis avec une fourchette dessinez des croisillons, piquez très légèrement et discrètement la pâte à quelques endroits pour éviter qu'elle ne gonfle de trop.
10. Faites cuire la galette 40 minutes environ au four en retirant en milieu de cuisson la feuille de cuisson sous la pâte (si celle-ci cuit trop rapidement couvrir le dessus avec 1 feuille d'albal).
11. La galette doit être bien dorée au dessus et en dessous.

Vous pouvez ajouter des pépites de chocolat ou remplacer la frangipane par une compote de pommes, une crème pâtissière ou autres préparations de votre choix.

<http://linou88.over-blog.com/>