



GALETTE DES ROIS

Pour 8 personnes :

2 cercles de pâte feuilletée (prête à dérouler)
125 g d'amandes en poudre
100 g de sucre en poudre
125 g de beurre mou
2 œufs + 1 jaune pour dorer le dessus de la galette
1 c à soupe de rhum (facultatif)
1 fève

Préchauffez le four th.7 (220°).

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 et mélangez bien le tout.

Déroulez la pâte sur la plaque du four en conservant la feuille de cuisson.

Garnissez le centre avec la frangipane et étalez-là jusqu'à 2 cm du bord.

Glissez la fève, humectez avec de l'eau le bord de pâte non garni, recouvrez avec la 2^{ème} pâte feuilletée.

Soudez les 2 parties en pressant tout le tour avec vos doigts, puis retournez le bord comme un ourlet, l'humecter à nouveau en le pressant bien.

Avec un pinceau, dorez la galette avec le jaune d'œuf, puis avec une fourchette, dessinez des croisillons, piquez très légèrement et discrètement la pâte en divers endroits pour éviter qu'elle ne gonfle trop.

Faites cuire la galette 30/40 minutes environ au four en retirant en milieu de cuisson la feuille de cuisson qui était sous la pâte (si celle-ci cuit trop rapidement couvrir le dessus avec 1 feuille d'albal).

La galette doit être bien dorée au dessus et en dessous.

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