

Galette des Rois

Pour 8 à 12 personnes :

- 2 Pâtes feuilletées,
 - 125 gr d'amandes en poudre, de beurre mou et de sucre,
 - 2 œufs + 1 jaune, 1 cuillère à soupe de Rhum (facultatif),
 - 1 fève et une couronne.
- Préparer la « frangipane » : travailler le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit homogène et mousseux, ajoutez les amandes en poudre puis les 2 œufs, un par un, et le rhum. Mélangez bien.
Dérouler une pâte sur la plaque du four en gardant le papier sulfurisé.
La garnir avec la frangipane, étaler jusqu'à 2 cm du bord. Glisser la fève.
Humectez avec de l'eau le bord de la pâte non garni. Recouvrez avec la 2^{ème} pâte et soudez les deux parties en pressant énergiquement tout le tour avec les doigts.
Avec un pinceau, dorez la surface de la galette avec le jaune d'œuf puis dessiner la surface à votre guise.
Cuire 30 mn la galette, qui doit être bien dorée au dessus et au dessous.
- *Suggestion : Ajoutez des pépites de chocolat à la frangipane, quelques dés de pommes ou de poires, etc...*

