

Galette des rois à la frangipane





Préparation : **20 min**
Cuisson : **30 min**
Attente : **laisser tiédir**



Niveau : **Facile**

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 6 personnes)
Pâte feuilletée	2	Choisir de la pâte au beurre, c'est bien meilleur !
Amandes en poudre	125 g	
Sucre en poudre	125 g	
Beurre	125 g	
Oeufs	2 + 1 jaune	
Rhum	1 c à soupe	(en option)
Fève	1	

- Faire préchauffer votre four, à 220° (ou **th 7**)
- Laisser tiédir le beurre puis le mélanger avec le sucre jusqu'à ce que cela devienne mousseux.
- Ajouter la poudre d'amande, les 2 oeufs et le rhum et mélanger.
- Dérouler une pâte feuilletée sur la plaque du four, garnie de papier cuisson.
- Déposer votre mélange dessus, et étaler jusqu'à 2 cm du bord ; mettre la fève.
- Recouvrir avec l'autre pâte feuilletée et appuyer sur le bord avec une fourchette : cela permet de souder les 2 pâtes et de faire un décors.
- Avec un pinceau de cuisine, badigeonner la surface avec le jaune d'oeuf dilué dans un peu d'eau.
- Faire des dessins avec la lame d'un couteau.
- Mettre au four et attendez 10 min.
- Baisser un peu la température (180° ou thermostat 6) et laisser encore 20 min.
- A déguster froid ou tiède !

