

Galette des Rois à la frangipane



Ingrédients : pour 4 à 6 personnes

- 2 pâtes feuilletées
- 100 g de poudre d'amandes
- 75 g de sucre
- 1 œuf entier
- 50 g de beurre ramolli
- extrait d'amande amère
- 1 jaune d'œuf pour dorer
- 1 fève naturelle ou de votre choix

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

Préparation :

Disposer une pâte dans un moule à tarte, la piquer avec une fourchette

Dans un saladier mélanger tous les ingrédients : œuf, beurre ramolli, sucre, poudre d'amande, extrait d'amande amère

Etaler la préparation sur la pâte, y mettre la fève (sur le bord, moins de risques de tomber dessus en faisant les parts dans la galette)

Refermer la galette avec la 2ème pâte, coller les bords avec un pinceau imbibé d'eau (ou avec vos doigts trempés dans l'eau)

Dessiner dessus le motif qu'il vous sied et dorer au jaune d'œuf pur ou dilué dans un peu d'eau ainsi la galette sera dorée à souhait.

Piquer le dessus de petits trous pour laisser l'air s'échapper afin qu'elle ne gonfle pas et ne dessèche à l'intérieur

Enfourner à 200°C (th 6/7) pendant 30 min environ

Une galette vite réalisée...