

Galette des Rois à la frangipane



Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 20 à 30 minutes

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées rondes
 - 2 œufs
 - 1 jaune d'œuf pour dorer
 - 100 gr de sucre
 - 140 gr de poudre d'amande
 - 75 gr de beurre
 - 2 cac d'amande amère
-
- Préchauffer le four à 200 °c
Placer une pâte feuilletée déroulée avec le papier cuisson sur la plaque du four, la piquer avec une fourchette.
Dans un saladier, mélanger le sucre et les 2 oeufs puis ajouter le beurre mou et la poudre d'amandes et enfin l'amande amère.
Placer la crème d'amande obtenue sur la pâte déroulée en laissant 2 cm des bords, y cacher la fève.
Recouvrir avec la 2ème pâte feuilletée, en collant bien les bords avec un peu d'eau et un pinceau.
Faire des dessins sur le couvercle et badigeonner avec le jaune d'œuf dilué avec une cas d'eau.
Enfourner pendant 20 à 30 min à 200°C (thermostat 6-7) vérifier régulièrement la cuisson.

Rappel

CAS = cuillère à soupe
CAC = cuillère à café