

La Galette des rois à la frangipane

(Ingrédients pour 8 parts)

<u>Les ingrédients</u>	<u>Matériel</u>
-2 œufs -100g de sucre glace -100g de poudre d'amandes -100g de beurre -2 Pâtes feuilletées	Un saladier Une spatule Un couteau Un pinceau <u>Appareillage</u> Un micro-onde Un four Un réfrigérateur

La préparation

1. Ramollir le beurre dans un saladier au micro-ondes.
2. Ajouter la poudre d'amande, le sucre glace et un œuf.
3. Mélanger bien à l'aide d'une spatule.
4. Sur une plaque, dérouler la pâte feuilletée.
5. Découper à l'aide d'un couteau une bande de 1,5cm d'épaisseur.
6. Imperméabiliser votre pâte avec le blanc d'œuf puis repositionner au bord la bande de la pâte.
7. Découper sur la seconde pâte feuilletée une bande identique et disposer la sur la première en soudant avec le blanc d'œuf. Ces deux bandes forment un rebord pour la galette.
8. Etaler la frangipane, disposer la fève, puis fermer la galette avec le second disque de la pâte.
9. Dorer avec le jaune d'œuf en utilisant un pinceau, puis quadriller la galette avec la pointe d'un couteau.
10. Réserver 15 minutes au réfrigérateur.
11. Préchauffer le four à 210 °C.
12. Faire cuire la galette dans le four 20 à 25 minutes à 210°C.

