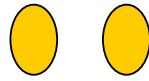


Galette des rois

Il te faut :



Pâte feuilletée : 500 g



2 oeufs



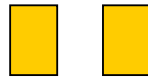
Poudre d'amandes : 150 g



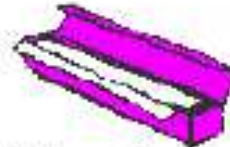
2 cuillères à soupe



Beurre : 100 g



2 sachets de sucre vanillé



Papier sulfurisé



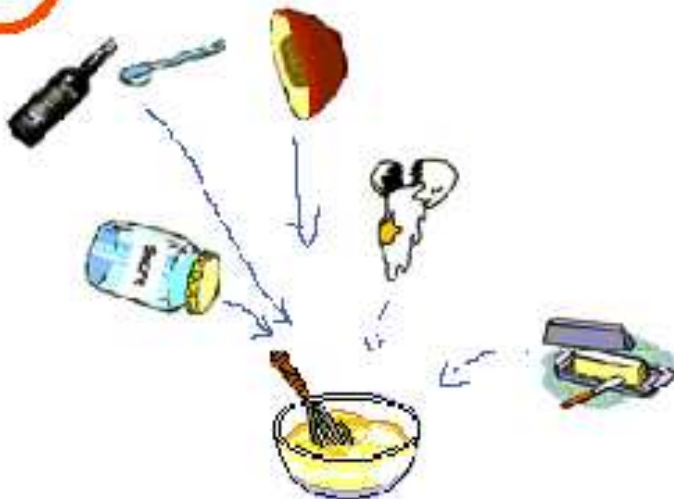
Fève



100 g



1



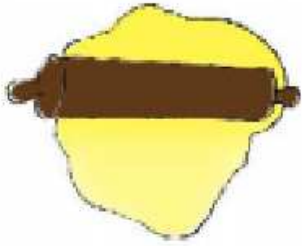
Mélange le sucre, l'œuf, le beurre, la poudre d'amandes et le rhum dans le saladier

2



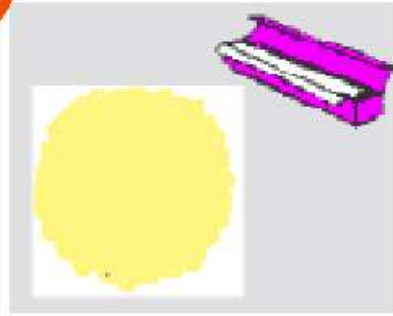
Mélange bien tous les ingrédients pour obtenir une bonne frangipane !

3



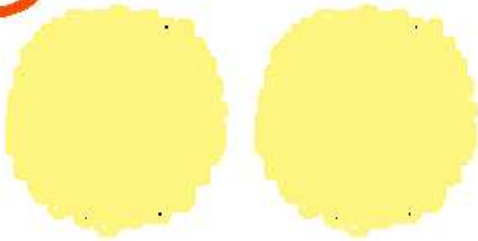
Etale ma pâte au rouleau à pâtisserie

6



Pose un cercle de pâte feuilletée sur la feuille de papier sulfurisé.

4



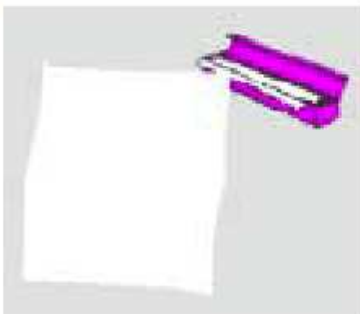
Découpe 2 cercles de même taille dans la pâte

7



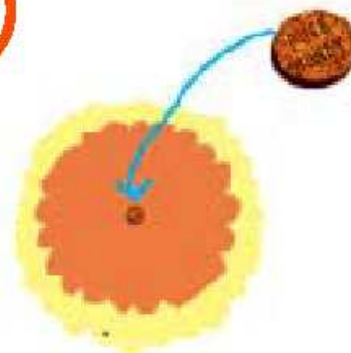
Etale la frangipane sur l'un des cercles de pâte.

5



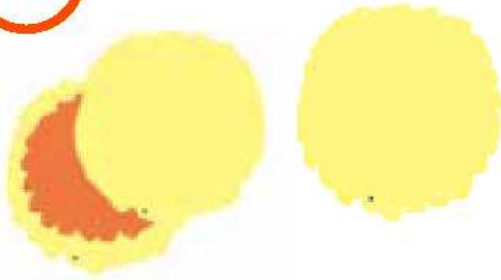
Coupe une grande feuille de papier sulfurisé.

8



Place la fève au milieu de la frangipane.

9



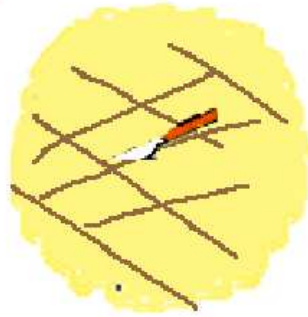
Place le second cercle de pâte sur la frangipane.

12



Mets la galette dans le four et fais la cuire 30 à 40 minutes à 200 d°

10

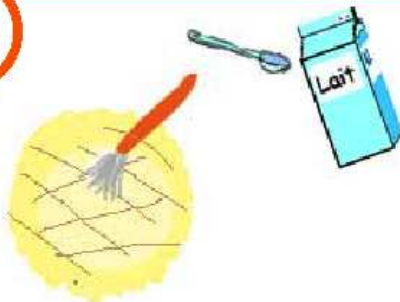


Coupe légèrement le dessus de la pâte avec le dos d'un couteau.



Il ne reste plus qu'à déguster !

11



Etale 2 cuillères à soupe de lait sur le dessus de la galette.