

# La galette des rois



## Recette pour 6 personnes :

- ❖ 2 pâtes feuilletées
- ❖ 125g de poudre d'amandes
- ❖ 100g de sucre
- ❖ 2 œufs
- ❖ 100g de beurre mou
- ❖ quelques gouttes d'extrait d'amande amère
- ❖ 1 jaune d'œuf pour dorer
- ❖ 1 fève !

## Préparation de la recette :

Disposer une pâte dans un moule à tarte, la piquer avec 1 fourchette.

Mélanger dans un saladier tous les ingrédients (poudre d'amande, sucre, œuf, beurre mou, extrait d'amande amère).

Etaler le contenu du saladier sur la pâte, y mettre la fève.

Refermer la galette avec la 2ème pâte, et bien coller les bords.

Dessiner au couteau dessus et dorer au jaune d'œuf (dilué dans un peu d'eau). Percer le dessus de petits trous pour laisser l'air s'échapper, sinon elle risque de gonfler et de se dessécher.

Enfourner à 210°C (th 7) pendant 30 min environ (surveiller la cuisson dès 25 min, mais ne pas hésiter à laisser jusqu'à 40 min si nécessaire).