

GALETTES DES ROIS



INGREDIENTS :

- 2 Pâtes feuilletées,
- 150g de beurre,
- 150g d'amandes en poudre,
- 150g de sucre en poudre,
- 3 œufs,
- 1 C à S d'arôme (ce que vous voulez)
- 1 fève,
- 1 oeuf pour la dorure (vous pouvez faire la dorure avec un peu de lait pour ne pas gaspiller un oeuf)

PREPARATION :

- 1) Etaler la pate feuilletée dans un moule à tarte et la piquer avec une fourchette.
- 2) Dans un saladier mettre le beurre mou avec le sucre et mélanger.
- 3) Ajouter ensuite les trois oeufs un par un et mélanger entre chaque ajout.
- 4) Ajouter la poudre d'amandes et l'arôme.
- 5) Etaler la crème d'amandes sur la pâte, déposer la fève dans la crème.
- 6) Recouvrir la crème avec la seconde pâte et bien souder les bords.
- 7) Faire des dessins sur le couvercle avec un couteau et dorer au jaune d'oeuf.
- 8) Préchauffer le four à 20°C, enfourner 20 mn puis baisser le four à 180°C et laisser cuire encore 30 mn.

Servez et dégustez,