



RECETTE GALETTE DES ROIS FRANGIPANE

RECETTE - 8 ANS

La recette de la traditionnelle galette des rois : une recette facile et exquise... N'oubliez pas d'y cacher une fève !

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

INGRÉDIENTS

- 2 pâtes feuilletées toutes prêtes
- 100 g de sucre fin
- 75 g de beurre mou
- et 1 jolie fève !
- 150 g de poudre d'amandes
- 2 oeufs
- 1 jaune d'oeuf pour dorer la pâte

RECETTE RECETTE GALETTE DES ROIS FRANGIPANE

1. Placez une pâte feuilletée dans un moule à tarte et piquez la pâte à l'aide d'une fourchette.
2. Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes, le sucre, les 2 oeufs et le beurre mou.
3. Étalez la pâte obtenue dans le moule à tarte.
4. Déposez la fève, mais pas au milieu, sinon en coupant les parts vous êtes sûrs de la découvrir.
5. Recouvrez avec la 2ème pâte feuilletée, en collant bien les bords.
6. Avec la pointe d'un couteau, dessinez de petits motifs (une spirale, des quadrillages), mais sans percer la pâte ! Puis badigeonnez avec le jaune d'oeuf.
7. Enfourez pendant 20 à 30 min à 200°C (thermostat 6-7). Vérifiez régulièrement la cuisson !