

GALETTE DES ROIS A LA FRANGIPANE

Ingrédients : *Pour 6 personnes*

- 2 pâtes feuilletées
- 140 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre fin
- 2 œufs
- 75 g de beurre mou
- 1 jaune d'œuf
- 1 fève



Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Placer une pâte feuilletée dans un moule à tarte, piquer la pâte avec une fourchette.

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, les 2 œufs et le beurre mou.

Placer la pâte obtenue dans le moule à tarte et y cacher la fève à 5 cm du bord extérieur.

Recouvrir avec la 2^{ème} pâte feuilletée en collant bien les bords.

Faire des dessins sur le couvercle et badigeonner avec le jaune d'œufs.

Enfourner pendant 20 à 30 mn à 200°C (thermostat 6-7), vérifier régulièrement la cuisson.

Vous pouvez varier la garniture de votre galette en ajoutant des fruits de votre choix ou en remplaçant la pâte à base d'amandes par un mélange poires/mousse au chocolat, de la compote de pommes ou autre ...