Galette des rois à la noix de coco

Pour 8 personnes :

- 2 disques de pâte feuilletée
- 2 oeufs entier + 1 jaune
- 100 g de sucre
- 70 g de beurre mou
- 100 g de noix de coco râpé
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe de rhum ambré
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 fève

Préparation : 20 min
Cuisson : 25 min à 210°C

1. Dans un saladier, fouettez ensemble les œufs entiers, les sucres et le beurre mou. Lorsque la préparation est homogène ajoutez la noix de coco, la farine et le rhum. Mélangez-bien.

2. Répartissez cette préparation sur un des disques de pâte, en prenant soin de ne pas en mettre sur les bords. Déposez alors 1 fève. Mouillez le bord avec un peu d'eau.

3. Refermez ensuite la galette avec le 2° disque, pressez légèrement tout le tour afin de coller les deux pâtes.

4. Avec un couteau, retirez environ 1/2cm de pâte tout le tour, ça permettra à la galette de bien lever sur les côtés !

5. Dans un petit bol, battre le jaune d'œuf restant avec 1cs d'eau. Badigeonnez-en la galette, sans en mettre sur la tranche.

6. Avec le dos d'un couteau dessinez une rosace. Enfournez dans un four préchauffé à 210° environ 20/25min.