

Galette Des Rois A La Frangipane



Nombre de personnes : 8

Ingrédients

2 pâtes feuilletées prêtes à dérouler - 125 g d'amande en poudre - 100 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre - 2 œufs et 1 jaune d'œuf - 1 cuillère à soupe de rhum et 1 fève

Préparation

Préchauffer le four thermostat 7.

Préparer la frangipane en travaillant le beurre fondu avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit homogène et " mousseux ".

Ajouter les amandes en poudre, les œufs et le rhum.

Mélanger bien.

Mettre la première pâte sur la plaque du four après avoir mis dessous 1 feuille de papier sulfurisé par exemple.

Garnir le centre de la pâte avec la frangipane tout en laissant 2 cm entre le bord et la frangipane. Glisser la fève.

Humecter le bord de la pâte non garni avec de l'eau.

Recouvrir avec la 2e pâte la 1ere et souder les 2 parties en pressant le tour avec les doigts.

Dorer le dessus de la galette avec le jaune d'œuf puis à l'aide d'une fourchette, faire des croisillons.

Piquer la pâte pour qu'elle ne gonfle pas trop lors de la cuisson à plusieurs endroits.

Cuire la galette pendant 30 à 35 min dans le four.

