

# Galette des rois

## Ingrédients pour 8 enfants

2  œufs + 1  jaune d'œuf

140g de poudre d'amande 

75g de beurre 

90g de sucre poudre 

2 pâtes feuilletées 

un peu d'eau pour souder les bords 

## Matériel

1 saladier 

1 spatule et 1 pinceau de cuisine  

1 plaque allant au four 

Du papier sulfurisé 

1 fève 

1 balance 

## Préparation

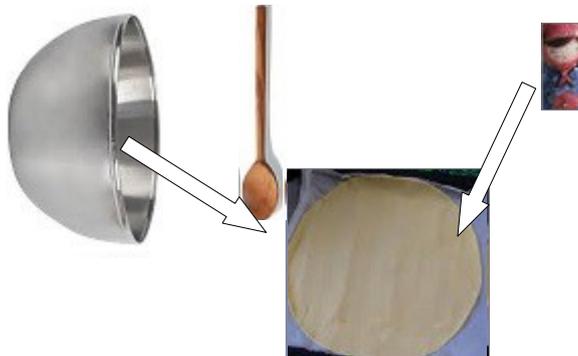
1- dans un saladier, mélanger tous les ingrédients à l'aide d'une spatule pour réaliser la frangipane .



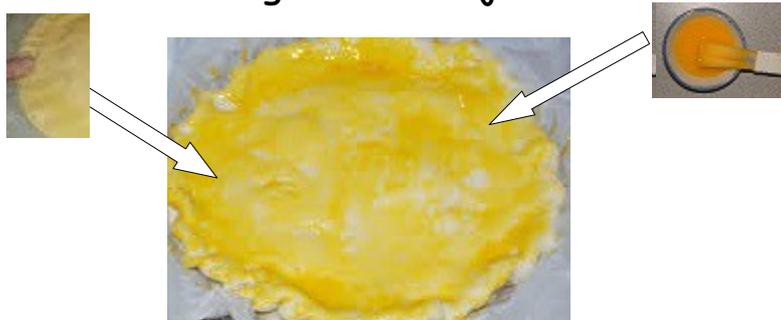
2- Etaler le papier sulfurisé puis 1 pâte feuilletée sur la plaque



3- Répartir le mélange sur la pâte, y dissimuler la fève.



4- recouvrir l'ensemble de la seconde pâte feuilletée, souder les bords avec de l'eau et badigeonner de jaune d'œuf.



5- enfourner : Four préchauffé Th 7, 210°, environ 20 mn.

