

A l'occasion de l'épiphanie, on partage

La galette des rois

Ingredients

- 470 g de pâte feuilletée en 2 rouleaux
- 1 jaune d'œufs

Crème d'amande

- 125 g de beurre en pommade
- 25 g de farine
- 125 g de poudre d'amandes
- 125 g de sucre semoule

- 2 œufs (100 g)
- 20 g de rhum

(pour une crème moins riche rajouter 200g de crème pâtissière) (¼ de lait 70g de sucre 1 œuf 25g de farine)

Réalisation de la recette

Mettre un disque de pâte (avec son papier) sur une plaque à pâtisserie. Piquer avec une fourchette.

Préparer la frangipane. Dans un saladier mélanger avec une cuillère en bois le beurre bien ramolli , le sucre , la poudre d'amandes, la farine et les œufs un par un puis le rhum .

Étaler la frangipane sur le 1er disque et y cacher la fève. Recouvrir avec un deuxième disque de pâte feuilletée. Pincer les bords pour fermer la galette. Faire quelques petits trous à la fourchette.

Passez avec un pinceau le dessus de la galette avec un jaune d'œuf battu et faite de joli dessin avec un couteau.

Laisser reposer ½ heure au frigo

Mettre au four environ à thermostat 7 = 220 degrés pendant 10minutes

Puis finir la cuisson à thermostat 6 = 200 degrés pendant 30 minutes

Bon appétit

J'aime la galette,
Savez-vous comment ?
Quand elle bien faite
Avec du beurre dedans.
Trala la la la la la la lère,
Tra la la la la la la la,
Tra la la la la la la lère,
Tra la la la la la la la.



