



Galette des rois à la frangipane

Ingrédients

(Pour une belle galette)

- 2 pâtes feuilletées
- 100 g de beurre mou
- 200 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre en poudre
- 3 oeufs
- 1 c.c. d'essence d'amande amer

Dans un grand bol, versez la poudre d'amandes et le beurre mou (pas fondu !! Sinon la frangipane sera trop liquide) et mélangez.

Séparez le blanc et le jaune d'un des oeufs et gardez le jaune de côté. Batte les 2 oeufs, le blanc restant et le sucre, puis versez sur le mélange amande/beurre. Ajoutez une cuillère à café d'essence d'amande amer et mélangez bien l'ensemble.

Préchauffez le four à 210°C.

Déroulez une première pâte feuilletée sur une plaque. Versez la frangipane au centre et étalez-la jusqu'à 2cm du bord. **Placez la fève** (si on l'oublie ce n'est plus une galette des rois !).

Mélangez le jaune restant avec un peu de lait et enduisez-en les bords. Recouvrez avec la deuxième couche de pâte et appuyez légèrement sur les bords pour les souder.

Avec la pointe d'un couteau, décorez la galette comme vous le souhaitez (quadrillage, feuilles,...) et percez-la légèrement à quelques endroits pour éviter qu'elle ne gonfle de trop. Puis dorez-la avec le mélange jaune d'oeuf/lait.

Enfournez la pour 30-35mn. Surveillez la cuisson autour de 10-15 mn et couvrez d'une feuille de papier aluminium pour qu'elle ne soit trop brune. À déguster tiède ou froide.

Bon appétit ! :)