

FICHE CUISINE

RECETTE GALETTE DES ROIS

Ingrédients :

- 1 fève
- 2 pâtes feuilletés
- 100g de beurre mou
- 90g de sucre
- 3 œufs (dont 1 pour la dorure)
- 150g de poudre d'amandes ou noisette
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille



Réalisation :

Étape 1 :

Préchauffez le four à 190°.

Étape 2 :

Dans un saladier, mélangez la poudre d'amande, le beurre mou, le sucre, 2 œufs et l'extrait de vanille.

Étape 3 :

Déroulez une première pâte feuilletée et étalez la frangipane en laissant les bords libres sur 1cm environ. Déposez la fève.

Étape 4 :

Dans un bol, battez l'œuf restant et badigeonnez les bords de la pâte.

Étape 5 :

Déposez la seconde pâte feuilletée par-dessus. Appuyez sur les bords afin de les consolider. Réalisez la décoration à l'aide d'une pointe de couteau et badigeonnez du reste d'œuf pour la dorure.

Étape 6 :

Faire cuire la galette pendant 20 minutes.

