

## Galette des rois

- **Temps total :**  
30 min
- **Préparation :**  
10 min
- **Cuisson :**  
20 min
- très facile
- bon marché



## Ingrédients



**100 g** de sucre fin



**75 g** de beurre tendre



**2** pâtes feuilletées



**140 g** d' amandes en poudre



**2** oeufs



**1** jaune d'œuf



**1** fève Santon

## Préparation

### Étape 1



Placez une pâte feuilletée dans un moule à tarte, piquez la pâte avec une fourchette.

### Étape 2



Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes, le sucre, les 2 oeufs et le beurre mou.

### Étape 3



Placez la pâte obtenue dans le moule à tarte et y cachez la fève.

### Étape 4



Recouvrez avec la 2ème pâte feuilletée, en collant bien les bords.

### Étape 5



Faites des dessins sur le couvercle et badigeonnez avec le jaune d'oeuf.

### Étape 6

Enfournez pendant 20 à 30 min à 200°C. Vérifiez régulièrement la cuisson !

**Bon appétit !**



**« Roudoudou, pour qui est ce morceau là? »**