

Galette des rois

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



Ingédients



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? »