

La galette des Rois

Ingrédients :

2 pâtes feuilletées
125 g de poudre d'amande
125 g de sucre
125 g de beurre mou, presque fondu
4 œufs (3 + 1)
2 cuillères à soupe de crème fraîche
1 cuill à café d'arôme d'amande amère
1 fève

Ustensiles :

Un moule à tarte
Un saladier
Un bol
Une cuillère à soupe
Un fouet
Une cuillère à café
Une fourchette
1 pinceau à pâtisserie



- *Préchauffer le four à Th. 6.*
- *Placer une pâte feuilletée dans le moule.*
- *Dans le saladier, mélanger la poudre d'amande, le sucre, la crème fraîche, l'arôme d'amande amère, 3 œufs et le beurre. Intégrer la fève.*
- *Recouvrir de la deuxième pâte feuilletée et pincer les bords des deux pâtes pour les lier.*
- *Battre un jaune d'œuf et en badigeonner le dessus de la pâte. Tracer des croisillons dessus à l'aide d'une fourchette et enfourner à Th. 4/5 pendant 20 à 30 mn.*