

La galette des Rois



Les ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 100 g de poudre d'amandes
- 70 g de sucre semoule
- 1 oeuf
- 50 g de beurre
- extrait d'amande amère
- 1 jaune d'oeuf

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ne pas oublier la fève !

Préparation de la recette (avec l'aide d'un adulte) :

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Prendre un moule à tarte et y étaler la première pâte feuilletée.
Piquer la pâte avec une fourchette.

Faire ramolir le beurre.

Prendre le beurre mou, la poudre d'amandes, le sucre semoule, l'oeuf et quelques gouttes d'extrait d'amande amère et mélanger le tout dans un saladier

Étaler la préparation sur la pâte, y insérer la fève !

Avec la seconde pâte feuilletée, refermer la galette en soudant bien les bords.

Tracer des dessins avec un couteau sur le dessus de la galette pour la décorer.

Diluer le jaune d'oeuf dans un peu d'eau et badigeonner le dessus de la galette

Faire des petits trous sur le dessus pour ne pas que la galette gonfle trop.

Mettre au four durant 30 minutes en surveillant la cuisson.

