

# GALETTE DES ROIS

## Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 100g de poudre d'amande
- 75g de sucre semoule
- 1 œuf
- 50g de beurre mou
- extrait d'amande amère
- 1 jaune d'œuf pour dorer



Temps total 55 min (Préparation 15 min / Cuisson 40 min)

1. Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7)
2. Disposer 1 pâte dans un moule à tarte, la piquer avec une fourchette
3. Mélanger dans un saladier tous les ingrédients (sucre, œuf, beurre mou et extrait d'amande amère)
4. Etaler la préparation sur la pâte, y mettre la fève (sur un bord, pour minimiser les chances de tomber dessus en coupant la galette!)
5. Refermer la galette avec la seconde pâte et bien souder les bords
6. A l'aide d'un couteau, décorer la pâte en y traçant des dessins et dorer au jaune d'œuf (dilué dans un peu d'eau)
7. Percer le dessus de petits trous pour laisser l'air s'échapper, sinon elle risque de gonfler et de se dessécher
8. Enfourner pendant 30 minutes environ (surveiller la cuisson dès 25 minutes, mais ne pas hésiter à laisser jusqu'à 40 minutes si nécessaire)