

# Galette des rois à la frangipane

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 25 min / **Cuisson** : 30 à 40 min

## Ingrédients pour 6 à 8 personnes

- 2 Pâtes feuilletées ou faite maison
  - 125 g de sucre
  - 60 g de beurre mou
    - 2 oeufs
  - 150 g de poudre d'amande
- 1 gousse de vanille ou poudre de vanille
  - 1 cuil à soupe de rhum
  - 1 oeuf pour dorer la galette

## Préparation :

Préchauffer votre four à 180°C (Th.6)

Fouetter le sucre et le beurre mou, puis ajoutez la poudre d'amande

Gratter les graines de la gousse de vanille et ajoutez-les à la préparation

Ajouter 2 oeufs entiers et le rhum ou autre (fleur d'oranger, amande amère..)

Disposer un cercle de pâte, déposez de la crème amande dessus en laissant 2 cm de pâte tout autour que vous mouillez légèrement avec un pinceau et de l'eau.

Placer la fève et recouvrez avec le deuxième disque de pâte feuilletée légèrement plus grand, souder les bords en appuyant tout autour (ON N'OUBLIE PAS DE METTRE LA FEVE SURTOUT), j'utilise une petite cuillère pour bien souder les bords mais vous pouvez le faire aussi avec une fourchette (ATTENTION ne pas perforer la galette, ou tout simplement vos doigts)

Dorer le dessus de la galette avec un oeuf entier battu

Faites le dessin de votre choix sur le dessus de la galette

Enfourner à 180°C ( Th.6) pendant 30 à 40 min en moyenne.

**Bonne dégustation à toutes & tous !!**

*Recettes de Caline*