



Galette des rois – recette presque secrète...



Ingrédients :

- 500g de pâte feuilletée
- 1 fève (ou un haricot sec)
- 125g d'amandes en poudre
- 100g de beurre
- 125g de sucre glace
- 1 œuf pour faire dorer

- 1) Etaler la 1^{ère} moitié de la pâte feuilletée et la mettre dans un plat à tarte.
- 2) Placer la fève.
- 3) Faire fondre le beurre.
- 4) Mélanger les amandes, le beurre fondu et le sucre glace.
- 5) Etaler le mélange sur la pâte feuilletée.
- 6) Recouvrir de la 2^{ème} moitié de la pâte feuilletée.
- 7) Dessiner des lignes.
- 8) Etaler sur le dessus l'œuf avec un pinceau.
- 9) Cuire environ 30 minutes à 200°C.
- 10) Se régaler !!

Nathalie 😊