

Pourquoi acheter une galette quand on peut la faire soi-même?

Voici la recette de la galette des rois à la frangipane



Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20-25 min

Ingrédients : 2 pâtes feuilletées, 125g de sucre, 60g de beurre, 3 oeufs, 150g de poudre d'amande, une cuillère à soupe de farine, de l'arôme d'amande amère, deux cuillères à soupe de rhum ambré et une fève.

Préparation :

- Préchauffez le four à 200°C,
- Placez une pâte feuilletée sur une plaque de cuisson (avec une feuille de papier sulfurisé) et piquer la pâte avec une fourchette,
- Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, le beurre mou avec vos mains,
- Ajoutez 2 oeufs
- Ajoutez la farine, le rhum, et deux ou trois gouttes d'arôme d'amande amère,
- Placez la pâte obtenue sur la première pâte feuilletée et l'étaler,

Attention ! N'oubliez pas de cacher la fève !

- Collez les bords avec du jaune d'oeuf mélangé à deux cuillères à soupe d'eau,
- Recouvrez avec la deuxième pâte feuilletée,
- Badigeonnez avec le reste du jaune d'oeuf + eau,
- Faire des dessins sur le dessus à l'aide d'un couteau,
- Faire un trou au centre pour évacuer l'air lors de la cuisson et surtout pour éviter que la galette ne gonfle,
- Enfournez pendant 20 à 25 minutes en vérifiant régulièrement la cuisson !

Bon appétit !



La Cuisine Maison De Sarah