

GALETTE DES ROIS



Ingrédients :

2 pâtes feuilletées	100 g de poudre d'amandes	75 g de sucre	2 oeufs	50 g de beurre tendre	Quelques gouttes d'extrait d'amande amère

Ustensiles :

1 saladier	1 bol	1 cuillère en bois	1 fourchette	1 couteau	1 pinceau de cuisine	1 fève	1 balance	1 moule à tarte	1 four

Préparation :

1		Place l'une des pâtes dans un moule à tarte et pique le fond avec une fourchette.
2		Dans un saladier, mélange la poudre d'amandes, le sucre, 1 oeuf, le beurre et l'extrait d'amande amère.
3		Etale la préparation sur la pâte et places-y la fève (sur un bord).
4		Referme la galette avec la seconde pâte. Soude bien les bords.
5		À l'aide d'un couteau, decore la pâte en traçant des dessins, puis dore au jaune d'oeuf.
6		Fais cuire à 200°C pendant 20 à 30 minutes.