

Galette des rois

Ingredients:

- 👑 2 disques de pâte feuilletée
- 👑 200g d'amandes en poudre
- 👑 150g de beurre
- 👑 3 œufs
- 👑 125g de sucre en poudre
- 👑 Rhum
- 👑 Fève



Préparation:

- 👑 Mélanger le sucre, le beurre fondu, 2 œufs et les amandes en poudre. Parfumez avec un peu de rhum.
- 👑 Étalez cette préparation sur le premier disque de pâte, insérer la fève et recouvrez avec le second disque de pâte.
- 👑 Dorez le dessus avec le jaune d'œuf et enfournez 25 mn, thermostat 7 / 200°.
- 👑 Faire cuire doucement pour ne pas faire fondre le beurre trop rapidement, cela évite d'avoir le goût de ce dernier en bouche.