

GALETTE DES ROIS

Pour 6 personnes



Gâteau

2 rouleaux de pâte feuilletée

3 oeufs

3 cuillères à soupe de farine

1 cuillère à soupe de lait

90 g de sucre

50 g de beurre ramolli

125 g d'amandes en poudre

1 cuillère à soupe de rhum (ou kirsch)

un peu de vanille

1 fève

1. Préparez la frangipane : battez les oeufs en réservant un jaune avec la poudre d'amandes, le beurre et le sucre. Ajoutez la farine et l'alcool choisi, délayer avec un peu de lait en veillant à ce qu'il n'y ait pas de grumeaux.
2. Mettez à feu doux et faites prendre en mélangeant jusqu'à ce que la crème épaississe. Ajoutez le sucre et la vanille. Toujours en mélangeant ajouter le mélange de poudre d'amande pour obtenir une pâte homogène.
3. Préchauffé le four à 180°C
4. Déroulez la pâte feuilletée sur une plaque, étalez la frangipane et déposez la fève. Couvrez la galette avec la deuxième pâte. Soudez les bords avec un peu d'eau ou de blancs d'oeufs si nécessaire.
5. Battez le jaune d'oeuf réserver avec une $\frac{1}{2}$ cuillère à café d'eau. Badigeonnez le dessus de la galette à l'aide d'un pinceau. Évitez de faire couler sur les bords. (Ceci empêchera la pâte de monter)
6. Enfourné 30 à 35 min dans le four.
7. Servez tiède.