



Desserts

Galette des Rois

Pour 6 personnes.

Ingrédients

2 paquets de pâte feuilletée prête à l'emploi (fonds)
100 grammes de beurre (doux)
3 œufs
150 grammes de poudre d'amande
100 grammes de sucre cristallisé
1 sachet de sucre vanillé
1 fève de café
1 jaune d'œuf

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Mélangez la poudre d'amandes avec le beurre, les œufs, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Mettez 1 feuille de pâte feuilletée dans une platine à tarte. Répartissez le mélange par-dessus en laissant les bords libres. Mettez la fève dans la pâte.

Mettez l'autre fond de pâte feuilletée dessus et appuyez bien sur les bords. Badigeonnez le dessus avec le jaune d'œuf battu et faites des petits dessins ou des lignes avec une fourchette.

Enfournez 25 à 30 minutes jusqu'à ce que la tarte soit d'un beau jaune doré.

Déposez la couronne sur la galette des Rois et décorez éventuellement avec un peu de sucre en poudre.

Astuce: Vous réalisez facilement vous-même [la couronne du Roi\(Reine\) avec le modèle](#) sur cette page.

