



# Galette des rois à la frangipane



Temps de préparation : 15 minutes

Pour 8 personnes

## Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- 100 g de sucre en poudre
- 70 g de beurre ramolli
- 3 œufs
- 100 g d'amandes en poudre
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe de lait

## Ustensiles :

- un grand saladier
- un verre mesureur
- un grand plat à tarte
- deux fèves
- un couteau
- un pinceau
- une cuillère en bois

## Préparation :

- 1 - Battez les œufs avec la poudre d'amandes, le beurre coupé en petits morceaux et le sucre en poudre.
- 2 - Ajoutez la farine.
- 3 - Déroulez une pâte feuilletée dans un plat à tarte.
- 4 - Etalez la frangipane sur la pâte feuilletée ;
- 5 - Déposez les fèves dans la frangipane ;
- 6 - Couvrez la galette avec la deuxième pâte feuilletée et soudez les bords ;
- 7 - Badigeonnez le dessus de la galette avec un peu de lait, à l'aide d'un pinceau ;
- 8 - Faites cuire au four pendant 25 minutes (thermostat 7).



Bon appétit !