



Galette des Rois

Ingrédients

Liqueur de Prunelle de Bourgogne c. à soupe

Amandes en poudre	125 g
Pâte feuilletée	2
Oeufs	2 + 1 jaune
Beurre	80 g
Sucre	80 g

Les étapes

Mélangez 2 œufs avec le sucre.

Ajoutez ensuite le beurre fondu, les amandes et la liqueur de Prunelle.

Étalez une pâte feuilletée sur votre plat à tarte.

Ajoutez le mélange préalablement obtenu et déposez votre fève.

Recouvrir de la 2ème pâte feuilletée.

Avec un pinceau, badigeonnez la 2ème pâte avec le jaune d'œuf restant.

Vous pouvez décorer votre galette avec la pointe d'un couteau sans trop appuyer pour ne pas faire de trou.

Au four à 180° chaleur tournante pendant environ 25 min.

Belle dégustation!

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr