

GALETTE DES ROIS

INGRÉDIENTS

Pour 6 portion(s)

Amandes en poudre	**125 g**
Pâte feuilletée	**2 cl**
Oeufs	**2**
Beurre	**80 g**
Sucre	**80 g**

PRÉPARATION

1. Mélangez 2 œufs avec le sucre.
2. Ajoutez ensuite le beurre fondu, les amandes et la liqueur de Prunelle.
3. Etalez une pâte feuilletée sur votre plat à tarte.
4. Ajoutez le mélange préalablement obtenu et déposez votre fève.
5. Recouvrir de la 2ème pâte feuilletée.
6. Avec un pinceau, badigeonnez la 2ème pâte avec le jaune d'œuf restant.
7. Vous pouvez décorez votre galette avec la pointe d'un couteau sans trop appuyer pour ne pas faire de trou.
8. Au four à 180° chaleur tournante pendant environ 25 min.
9. Belle dégustation!

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.