Edmond BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

GALETTE DES ROIS

Ingrédients - 6 Pers.

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

Préparation

Mélangez 2 œufs avec le sucre.
Ajoutez ensuite le beurre fondu, les amandes et la liqueur de Prunelle.

Etalez 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 décorez 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!

Nos pâtissiers nous proposent de délicieuses Galettes des Rois, mais avez-vous déjà essayé de faire la vôtre ? Vous trouverez ici la recette familiale Briottet. Et c'est du vite fait, bien fait ! Quand certains mettent du rhum dans leur galette des rois, pour la famille Briottet, c'est la Liqueur de Prunelle ! On aime bien aussi la variante avec la Liqueur de Fève Tonka. À vos fourneaux, prêt, partez !