



Galette des Rois "maison"

Réalisez votre propre galette des Rois "maison" grâce à ma recette facile et rapide. Découvrez aussi l'histoire de ce gâteau d'Epiphanie et toutes les versions possibles (végan, au chocolat, à la pistache, à la crème de marron ou en version "sucettes") dans l'article complet sur www.celiadreams.be

Temps de préparation 10 min

Temps de cuisson 30 min

Temps total 40 min

Type de plat : Dessert, Fête, Goûter, Tarte

Portions : 1 galette

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 140 gr de poudre d'amandes
- 100 gr de sucre
- 2 œufs
- 75 gr de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 1 fève (en porcelaine si vous en avez ou un haricot, une amande entière...)

Instructions

1. Allumez votre four à 200°C. Étalez une pâte feuilletée sur une plaque de four recouverte de papier cuisson.
2. Mélangez la poudre d'amande avec le beurre mou, le sucre et les œufs entiers.
3. Étalez la préparation sur la pâte en laissant 2 cm de bord et placez la fève.
4. Recouvrez avec la 2ème pâte en collant bien les bords.
5. Dorez au jaune d'œuf et décorez à l'aide de la pointe d'un couteau. Enfourez pour 20 à 30 minutes de cuisson à 200°C (thermostat 6-7).
6. Dégustez tiède, c'est encore meilleur !