

## GALETTE DES ROIS

### Ingrédients

2 pâtes feuilletées

125g de poudre d'amande

3 œufs

100g de sucre

Poignée d'amande

### Préparation

Dans un saladier, mélangez le beurre mou avec le sucre en poudre et la poudre d'amande.

Ajoutez les 2 œufs, l'un après l'autre, après les avoir bien incorporés à chaque fois.

Pour donner du croquant à la recette, ajoutez une poignée d'amandes entières concassées.

Déroulez une pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

A l'aide d'un pinceau, humidifiez les bords de la pâte sans déborder vers l'extérieur.

Répartissez la crème d'amande au centre de la pâte. Pour les amateurs de tradition, c'est le moment de mettre la fève.

Déposez délicatement une seconde pâte feuilletée sur la première, appuyez sur les bords puis repliez-les vers l'intérieur jusqu'à la garniture, entaillez légèrement les bords avec une pointe de couteau.

Mélangez un œuf avec une cuillère à café de lait, puis badigeonnez-en la galette, placez-la au réfrigérateur 30 minutes, puis badigeonnez-la de nouveau.

Dessinez des diagonales à l'aide d'un couteau puis enfournez à 240° 10 minutes puis baisser à 180°

Pendant 20 minutes.