

La galette des rois

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes)	Ustensiles
<ul style="list-style-type: none"> • 2 pâtes feuilletées (pur beurre, c'est meilleur) • 140g de poudre d'amande • 75g de beurre mou • 2 œufs • 100g de sucre fin • 1 jaune d'œuf • 1 fève 	<ul style="list-style-type: none"> • un saladier • une cuillère en bois • une fourchette • une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé • un pinceau



1- Déroulez la pâte et piquez la avec une fourchette.



2- Dans un saladier mélangez les œufs, le sucre, le beurre fondu et la poudre d'amande.



3 – Versez cette préparation sur la pâte et cachez la fève.



4 – Recouvrez avec une autre pâte en appuyant sur les bords.



5 – Badigeonnez avec du jaune d'œuf en faisant des motifs à la fourchette.



6-Mettez au four à 200° pendant 20 à 30 min.