

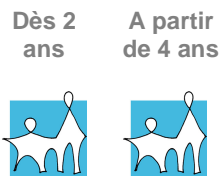
## La galette des Rois à la frangipane

### Ingrédients

- + 2 pâtes feuilletées
- + 200 g d'amandes en poudre
- + 100 g de sucre
- + 75 g de beurre
- + 2 oeufs
- + 1 jaune d'oeuf
- + 1 fève

### La recette

1/ Casser les œufs, y ajouter le sucre, puis les amandes en poudre et enfin le beurre fondu.



2/ Etaler une des deux pâtes au fond d'un plat à tarte.



3/ Verser la frangipane sur la pâte en prenant soin de laisser environ 2 cm sur le pourtour.



4/ Humidifier le pourtour de la pâte.



5/ Recouvrir avec l'autre pâte feuilletée en prenant soin que la « soudure » soit bien étanche.



6/ Etaler un jaune d'œuf battu sur la pâte, puis la décorer en faisant des dessins à l'aide d'un couteau.



7/ Enfourner à four moyen 40 minutes environ.



### Les + créatifs de Petitestetes.com

+ La fève peut être placée dans la galette avant la cuisson si elle supporte d'aller au four, sinon vous pouvez la glisser sous la tarte après la cuisson. Veillez à ne pas la placer trop au centre, pour faciliter la découpe. Si vous n'avez pas de fève, vous pouvez utiliser un haricot sec.




+ Pensez à fabriquer des couronnes pour le Roi et la Reine !

+ Le partage de la galette a lieu traditionnellement à l'épiphanie, le premier dimanche du mois de janvier. Pour attribuer les parts en toute impartialité, le plus jeune de l'assistance va se cacher sous la table et désigne l'un après l'autre le convive qui va recevoir une part. Celui qui tire la fève est désigné Roi d'un jour et peut choisir sa Reine (ou inversement).

### Mes + créatifs

+.....  
.....  
+.....  
.....  
+.....  
.....

### Légende

-  Enfant seul
-  Ensemble
-  Parent seul

