

Galette des rois



Ingrédients :

- 2 disques de pâte feuilletée
- 200 g d'amandes en poudre
- 150 g de beurre
- 3 oeufs
- 125 g de sucré en poudre
- Rhum
- **Préparation** : 5 mn
- **Cuisson** : 25 mn
- **Repos** : 0 mn
- **Temps total** : 30 mn

Mélangez le sucre, le beurre fondu, 2 oeufs et les amandes en poudre.
Parfumez avec un peu de rhum.

2Étalez cette préparation sur le premier disque de pâte, insérer la fève et recouvrez avec le second disque de pâte.

3Dorez le dessus avec le jaune d'oeuf et enfourmez 25 minutes thermostat 7 - 200°C.

Galette Amande Coco

- 2 disques de pâte feuilletée
- 100 g d'amandes en poudre
- 100g de noix de coco en poudre
- 150 g de beurre
- 3 oeufs
- 125 g de sucré en poudre
- Rhum
- **Préparation** : 5 mn
- **Cuisson** : 25 mn
- **Repos** : 0 mn
- **Temps total** : 30 mn

Mélangez le sucre, le beurre fondu, 2 oeufs , les amandes en poudre et la poudre de noix de coco.

Parfumez avec un peu de rhum.

2Étalez cette préparation sur le premier disque de pâte, insérer la fève et recouvrez avec le second disque de pâte.

3Dorez le dessus avec le jaune d'oeuf et enfourmez 25 minutes thermostat 7 - 200°C.

Pour finir... Faire cuire doucement, pour ne pas faire fondre le beurre trop rapidement, cela évite d'avoir le goût de ce dernier en bouche