



Ingrédients

- 2 cercles de pâte feuilletée
- 200g d'amande en poudre
- 200g de sucre
- 120g de beurre
- 2 œufs
- Vanille liquide
- Rhum

La galette des rois

Préparation

- 1 Mélanger le sucre et le beurre très mou. Ajouter les œufs un à un, puis la vanille et le rhum. Terminer par la poudre d'amandes.
- 2 Verser cette préparation sur la pâte feuilletée en réservant les bords. Mettre une fève. Recouvrir de la deuxième pâte et souder les bords à l'œuf.
- 3 A l'aide d'un couteau dessiner le décor sans percer la pâte. Dorer à l'aide d'un jaune d'œuf mélangé à une goutte de lait.
- 4 Faire cuire au four pendant 40 mn à 180°C.