

# ***La galette des rois pour l'Épiphanie***



## ➤ ***Ingrédients :***

2 pâtes feuilletées

75 g de beurre mou

100 g de sucre en poudre

140 g de poudre d'amandes

2 œufs entier + 1 jaune d'œuf



## ➤ ***Préparation :***

Placer une pâte feuilletée dans un moule à tarte, piquer la pâte avec une fourchette.

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, les 2 œufs et le beurre mou.

Placer la pâte obtenue dans le moule à tarte et y cacher la fève.

Recouvrir avec la 2ème pâte feuilletée, en collant bien les bords.

Faire des dessins sur la pâte et badigeonner avec le jaune d'œuf

Enfourner pendant 20 à 30 min à 200°C, thermostat 6-7

***Bonne dégustation !!***

***Et Meilleurs vœux pour 2026***

