



La galette des rois pour l'Epiphanie



➤ **Ingédients :**

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

