

# LA RECETTE DU CRI

## GALETTE DES ROIS FRANGIPANE

### Ingrédients

- 75 G DE BEURRE
- 100 G DE SUCRE FIN
- 2 PÂTES FEUILLETÉES
- 140 G DE POUDRE D'AMANDE
- 2 ŒUFS
- 1 JAUNE D'ŒUF
- 1 FÈVE

### Préparation

1. PLACER UNE PÂTE FEUILLETÉE DANS UN MOULE À TARTE ET PIQUER LA PÂTE AVEC UNE FOURCHETTE.
2. DANS UN SALADIER, MÉLANGER LA POUDRE D'AMANDES, LE SUCRE, LES 2 ŒUFS ET LE BEURRE MOU.
3. 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 LE COUVERCLE ET BADIGEONNER AVEC LE JAUNE D'ŒUF.
4. ENFOURNER PENDANT 20 À 30 MIN À 200°C. VÉRIFIER RÉGULIÈREMENT LA CUISSON.