

# Galette des rois

## Frangipane à la crème d'amandes



**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson : 10 min TH 6-7, 30 min TH 6



100g beurre mou



180g d'amandes



130g de sucre



2 œufs



1 jaune d'œuf



2 pâtes brisées



50g d'eau (sirop)



50g de sucre (sirop)

## Préparation

1. Crème d'amandes :
2. Battre le beurre avec le sucre pour que le mélange devienne blanc.
3. Ajouter la poudre d'amandes et les œufs, mélanger sans fouetter.
4. Montage :
5. Dérouler 2 disques de pâte brisée.
6. Une au fond du plat, sur son papier sulfurisé.
7. Mouiller le bord à 1,5 cm, avec un pinceau.
8. Déposer la fève et garnir de la crème d'amandes sans empiéter sur le bord humide.
9. Déposer la 2<sup>ème</sup> pâte en soudant les bords.
10. Dorer avec 1 jaune d'œuf . Grigner la pâte avec un couteau fin.
11. Enfourner à four chaud, TH 6-7, 200°C pour 10 min, chaleur tournante.
12. Baisser le four à TH 6, 180°C et laisser cuire 30 à 35 min.
13. Lustrer avec un sirop à la fin de la cuisson.

\* \* \* 09 janvier 2022 \* \* \*