Cette recette vous est offerte par le magazine les belles histoires

CHOUETTE RECETTE

LA GALETTE DES P'TITS ROIS

Il vous faut :
- 2 pâtes feuilletées
- 1 jaune d'œuf
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 fève.

Pour la frangipane :
- 100 g de beurre fondu
- 100 g de sucre
- 2 œufs
- 1 grosse cuillère à soupe de farine
- 125 g de poudre d'amandes.

1 Confectionnez d'abord la frangipane : mélangez le beurre fondu et le sucre dans un saladier pour obtenir une crème bien blanche. Ajoutez, en mélangeant bien, les œufs, la farine et la poudre d'amandes.

2 Déroulez une pâte sur son papier, posez-la sur une plaque de cuisson. Étalez la frangipane en laissant 2 cm de pâte autour. Cachez la fève dans la frangipane, pas trop au centre. Recouvrez avec l'autre pâte, soudez autour en faisant un boudin.

3 Mélangez dans un bol le jaune d'œuf, le sucre et une cuillère à soupe d'eau. Badigeonnez la galette à l'aide d'un pinceau. Faites cuire pendant 20 min dans un four préchauffé à 180° (th. 6), jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.