

Galette des rois à la frangipane 📖

★★★★☆ 4.7/5

💬 [1026 commentaires](#)



+ 222

🕒 30 min • 👨‍🍳 Très facile • 💶 Bon marché

♥ Mon carnet

🔗 Partager

🛒 Ingrédients

— 6 personnes +



2
pâtes feuilletées



140 g
d'amandes en
poudre



100 g
de sucre fin



2
oeufs



75 g
de beurre tendre



1
jaune d'oeuf

🏠 Ustensiles



1 Four
Top des meilleurs
fours



1 Moule à tarte
Les meilleures
ventes



1 fourchette



1 saladier
Les meilleures
ventes

Préparation

Temps total: 30 min

Préparation:
10 min

Repos:
-

Cuisson:
20 min

Commencer la recette

ÉTAPE 1



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

ÉTAPE 2



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

ÉTAPE 3



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

ÉTAPE 4



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

ÉTAPE 5



Faire des dessins sur le couvercle et badigeonner avec le jaune d'oeuf.

ÉTAPE 6

Enfourner pendant 20 à 30 min à 200°C (thermostat 6-7); vérifier régulièrement la cuisson !

Voici ce qu'il me faudra pour réaliser cette recette (1 dose pour 6 personnes) :

1/ les ingrédients :

2/ les ustensiles :