

# 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 :