



## **Galette DES ROIS FRANGIPANE 8 PERS**

2 pièces de 500g env. de pâte feuilletée pur beurre étalée sur 2 cm

### **Ingrédients :**

Œuf env.	60g soit 1 gros œuf entier
Beurre	125g
Sucre glace	250g
Poudre d'amandes blanche	250g
Rhum	50g
Crème pâtissière froide	150g
Poudre à flan	25g

### **Procédé :**

- 1) Malaxer le beurre pommade avec la poudre d'amandes et le sucre glace dans un batteur à la feuille
- 2) Ajouter petit à petit les œufs justes mélangés
- 3) Ajouter la crème pâtissière, la poudre à flan et le rhum
- 4) Mélanger le tout à la feuille
- 5) Etaler les feuilletages sur 2 cm
- 6) Garnir le fond de frangipane bien étalée à 3 cm du bord et y glisser la fève
- 7) Couvrir du reste de pâte feuilletée et chiqueter les bords à l'aide d'un petit couteau d'office, Décorer selon envie (il existe plusieurs tutoriels sur le net)
- 8) Dorer à l'œuf
- 9) Cuire environ 40 mn dans four –chaleur tournante- 170 ou 180°



Collection 2020