



La recette de la Galette des Rois

Selon Hervé Cuisine

Liste des ingrédients

- 1 ou 2 pâtes feuilletées selon la taille de votre moule.
- 125g de sucre
- 60g de beurre
- 3 oeufs
- 150g de poudre d'amande
- 1 gousse de vanille
- 2 CS de rhum

Etapes de la recette

- Préchauffer le four à 200°C
- Mélanger le sucre, la poudre d'amande, et le beurre mou
- Gratter les graines de la gousse de vanille et les rajouter à la préparation
- Rajouter 2 oeufs entiers et le rhum
- Disposez un cercle de pâte, déposer de la crème amande dessus jusqu'à 1,5 cm du bord et la fève!
- Recouvrir avec la deuxième pâte, souder les bords avec de l'eau
- Dorer le dessus de la galette avec un mélange jaune d'oeuf + 2 cs d'eau
- Passer au four 30 minutes

Vous pouvez voir la vidéo en cliquant sur le lien ci-dessous:

<http://www.hervecuisine.com/recette/galette-de-rois-frangipane/>