

## *Recette de la galette des rois*



### Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées (en rouleau, se trouve au rayon frais)
- 100g de poudre d'amande
- 75g de sucre
- 50g de beurre fondu
- 1 oeuf
- 1 jaune d'oeuf pour dorer

### Préparation :

- Faire préchauffer le four à 210°.
- Mélanger tous les ingrédients.
- Préparer un rouleau de pâte feuilletée : le couper à la taille d'une grande assiette.
- Piquer la pâte avec une fourchette.
- Etaler le mélange poudre d'amande, sucre,... sur la pâte en veillant à laisser deux centimètres libres tout autour.
- Mettre dessus le 2ème rouleau de pâte feuilletée préalablement coupé à la même taille que le 1er.
- Bien souder les bords ensemble. Opération très importante : si les bords sont mal soudés la galette va s'ouvrir et le mélange va s'écouler.  
Pour bien souder les bords vous pouvez vous aider d'une fourchette.
- Faire des dessins sur le dessus de la galette à l'aide d'un couteau.
- Badigeonner avec le jaune d'oeuf dilué dans un peu d'eau.
- Faire cuire 30mn.