

La galette des Rois

--- Pour la frangipane il faut :

-100 à 150g de poudre d'amande

-100g de sucre blanc ou de canne

-50g de beurre

-1 œuf

-1 cuiller à soupe d'extrait de vanille ou une cuiller à café d'amande amère

--- Pour la pâte il faut :

-2 disques de pâte feuilletée

-1 jaune d'oeuf pour la dorure

Mettre le beurre un peu mou dans un saladier , ajouter le sucre et bien mélanger pour obtenir une consistance sableuse .

Ajouter l'oeuf , la vanille (ou l' amande amère) et mélanger à nouveau vigoureusement , terminer avec la poudre d' amande .

Mettre un disque de pâte feuilletée sur une tôle , placer la frangipane , couvrir avec le 2ème disque en soudant les bords mais en faisant une cheminée au centre .

Cuire 30 min à 200 ° C