

GALETTE DES ROIS



Préparer les ingrédients.



Couper le beurre en morceaux.



Travailler en pommade le
beurre et le sucre.



Ajouter les œufs un à un



Bien travailler entre
chaque œuf



Adjoindre la poudre
d'amande.



Dans le feuilletage
découper 2 ronds



Garnir une poché
avec la crème.



Garnir un rond avec
la crème. A l'aide
d'un pinceau mouiller
les bords avec de l'eau.



Recouvrir avec le 2^{ème}
rond et souder les bords.



Raffermir au frais
10 minutes



Dorer au jaune
d'œuf et décorer
avec le dos d'un
couteau. Cuire au
four à 200°C pendant
20 minutes.



A 5 minutes de la fin de la cuisson
saupoudrer de sucre glace et
remettre au four pour glacer.



En fin de cuisson sortir sur grille