

Galette des rois à la noisette



Ingrédients



2 rouleaux de pâte feuilletée



125g de sucre en poudre



125g de poudre d'amandes



125g de poudre de noisettes



125 g de beurre mou



2 œufs + 1 jaune



superpopette

Ustensiles



1 saladier



1 verre mesureur



1 ramequin



1 couteau



1 plaque à pâtisserie



1 cuillère en bois



1 fourchette



1 pinceau



1 fève



superpopette

Etapes



PRECHAUFFER le four thermostat 7/8

1

DÉROULER les deux rouleaux de pâte.



PIQUER la pâte avec une fourchette.



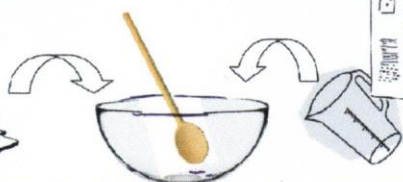
2

COUPER le beurre et le faire ramolir



3

VERSER le beurre, le sucre en poudre.



4

AJOUTER la poudre d'amandes, les œufs,



MÉLANGER pour obtenir la frangipane.

5

ÉTALER la frangipane sur un des disques de pâte en réservant 2 cm tout autour.



POSER la fève sur la frangipane.

- 6 SAUPOUDRER la frangipane avec la poudre de noisettes.



- 7 RECOUVRIR le tout avec l'autre disque de pâte.

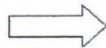


- 8 RABATTRE les bords sur le dessus pour fermer la galette. BADIGEONNER la galette de jaune d'œuf.

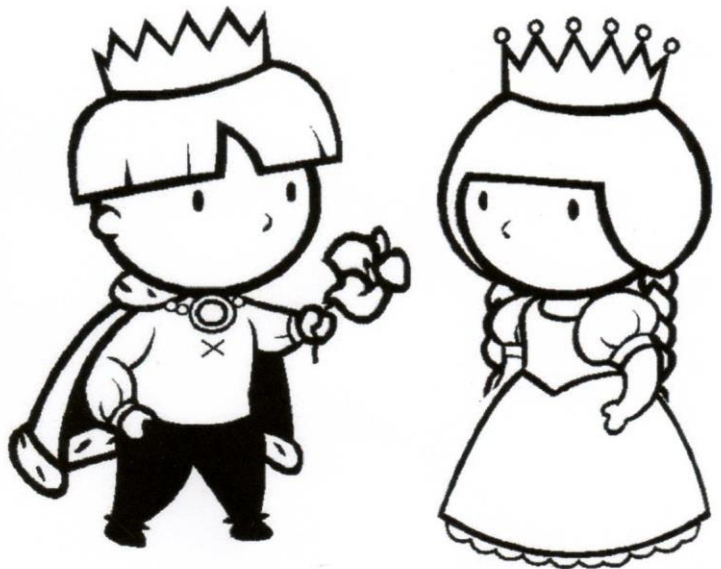
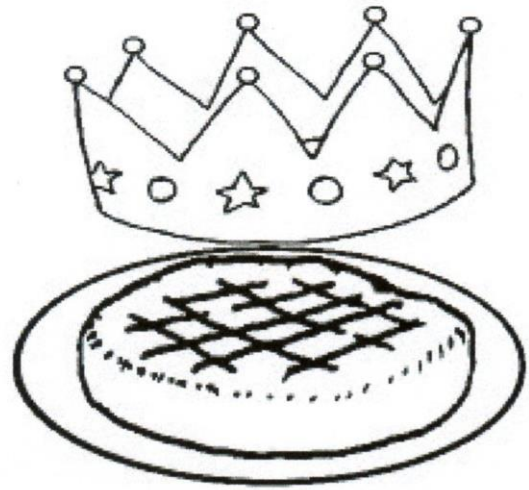


- 9 METTRE la galette au four environ 25 minutes.

200°



La sortir quand elle est bien dorée.



COURONNE DES ROIS

