

# Galette des rois

## Pâte feuilletée :

- Farine 300g
  - Eau 150g
  - Sel fin 1 pincée
  - Beurre 225g
- faire 2 disques de 3mm d'épaisseur

## Crème d'amande :

- Beurre pommade 100g
  - Sucre 100g
  - Œufs 1
  - Poudre d'amandes 100g
  - Farine 1 c à c
  - Sel fin 1 pincé
  - Rhum 2 c à s
  - Vanille 1 c à c
- mélanger et faire blanchir le beurre et le sucre. Ajouter l'œuf, puis la poudre d'amande et la farine, le sel, le rhum et la vanille. Bien battre l'ensemble ( faire foisonner)

## Dorure :

- Jaune d'œuf 1
- Sucre glace 30g

*Garnir le premier disque de crème d'amande, mettre une fève, mouiller les bords avec de l'eau. Recouvrir avec le deuxième disque, chiqueter les bords. Passer la dorure, faire un dessin dessus. Mettre au froid 30mn.*



Cuire au four à 180° 40mn env.