

# Galette des rois

à la frangipane



## Préparation :

20 minutes

## Cuisson :

30 minutes

## Portions :

8 personnes

## Ingrédients :

- 60 g de sucre de canne roux
- 100 g de beurre\* mou
- 200 g de poudre d'amandes\*
- 1 c à s bombée de purée d'amande\* complète
- 2 œufs\*
- 2 bouchons de rhum
- 2 pâtes feuilletées\*
- 1 fève

\*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Dans un cul-de-poule, blanchir le sucre et le beurre ramolli à l'aide d'un batteur.
2. Ajouter la poudre d'amande et mélanger.
3. Incorporer un œuf tout en fouettant vigoureusement pour que le mélange devienne mousseux.
4. Verser le rhum, ajouter la purée d'amande, mélanger à nouveau et réserver au frais.
5. Préchauffer le four à 200°C.
6. Dérouler la pâte sur une tôle à pâtisserie et déposer la garniture au milieu en laissant un espace de 3 cm sur les bords. Ne pas oublier la fève !
7. Dérouler la seconde pâte, la poser sur la garniture, souder les bords avec un peu d'eau et les chiqueter (les enfoncer délicatement à l'aide d'un couteau à bout rond).
8. Retourner la galette pour qu'elle soit parfaitement lisse et plate.
9. Quadriller la surface sans trancher la pâte et dorer avec un jaune d'œuf.
10. Enfourner 30 minutes à 180 °C et déguster tiède.

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé  
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet  
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans  
Antarès | Giratoire de César, Le Mans  
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 Plus de recettes sur  
[www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)