

GALETTE DES ROIS A LA FRANGIPANE



Pour 4/6 personnes :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée HERTA
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre
- 3 oeufs + 1 jaune pour dorer
- extrait de vanille
- 60 g de farine
- 150 g de poudre d'amandes

Préparez la frangipane : mélangez le sucre et le beurre ramolli jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Incorporez les oeufs entiers et quelques gouttes d'extrait de vanille, en continuant de fouetter.

Mélangez la farine et la poudre d'amandes et ajoutez la préparation précédente.

Préchauffez le four pendant 10 min (th.7, 220°C).

Étalez la première pâte feuilletée dans un moule à tarte avec sa feuille de cuisson. Garnissez de la frangipane. Insérez la fève. Recouvrez de la seconde pâte et repliez les bords afin de souder les deux pâtes. Faites des croisillons avec la pointe du couteau.

Dorez au jaune d'oeuf et enfournez pour 25 min de cuisson.