

Les sucettes-galettes des Rois

Pour 4 "sucettes"

1/2 pâte feuilletée-escargot (ou une pâte feuilletée traditionnelle)

Environ **50 gr de crème d'amande** (+ ou -)

Lait pour coller et dorer

4 piques assez longues (passées à l'eau avant usage pour éviter qu'elles ne brûlent)

2 emporte-pièces de 8 cm et 9 cm de diamètre

Étalez la pâte sur le plan de travail

Avec l'emporte-pièce de 8 cm taillez 4 ronds, retournez-les avant de les déposer sur la plaque à cuire (en effet quand vous "coupez" vos ronds, l'emporte-pièce écrase la pâte et empêche un beau développement, c'est [ma copine Mimi](#) qui me l'a dit !)

Passez un peu de lait sur les bords, recommencez l'opération, et posez votre deuxième rond sur le précédent en appuyant légèrement pour "le coller".

Posez alors votre pique sur la pâte

A l'aide de la poche à douille ou d'une cuillère, faites un rond de crème d'amandes, ou un petit tas.

Prenez votre emporte-pièce de 9cm et faites 4 ronds(que vous retournerez aussi), posez-les sur les bases des sucettes, appuyez légèrement pour faire adhérer.

Faites des dessins à l'aide d'un couteau (côté non tranchant) et badigeonnez de lait.

Mettez au four 180/200° pendant environ 15mn, surveillez la couleur.

Sortez délicatement et mettez à refroidir vos "sucettes"

Cette fois j'ai lustrer avec un sirop-rapido : 2 càs de sucre en poudre, 2càs d'eau et au M.O jusqu'à obtenir un jus sirupeux (2 fois 30 s) et j'ai saupoudré de sucre glace (ça n'apporte rien, oubliez cette opération)