

GALETTE DES ROIS

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 60 g de poudre d'amande
- 60 g de beurre mou
- 60 g de sucre
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf (pour la dorure)
- Quelques poires au sirop
- Des pépites de chocolat

Ustensiles :

- un plat à tarte ou à gâteau
- 1 saladier
- 1 fouet
- 1 cuillère à soupe
- 1 couteau
- 1 assiette
- 1 pinceau



Préparation de la garniture :

- Dans un saladier, mélanger le beurre, le sucre, la poudre d'amande et l'œuf.
- Couper les poires en petits morceaux.

Montage de la galette :

- Couper deux cercles de pâte feuilletée. Mettre la garniture au centre d'un cercle, ajouter les poires et les pépites de chocolat. Laisser environ 1 ou 2 cm sur les bords.
- Ajouter la fève.
- Mettre un peu d'eau sur les bords, puis recouvrir avec l'autre morceau de pâte.
- A l'aide d'un pinceau, badigeonner la galette avec un jaune d'œuf.
- A l'aide d'un couteau, tracer des dessins/traités sur la galette.

Cuisson à 180° - environ 30 min



Bon appétit !