

Galette des ROIS



Ingrédients pour 8 personnes

- 125 g de sucre glace
- 125 g de poudre d'amande
- 125 g de beurre mou
- 2 œufs
- 3 eme œuf :1 blanc d'œuf et le jaune pour dorer la pate
- 2 Cuillères à soupe de rhum
- 1 sachet de poudre de vanille
- 2 pates feuilletées (dessus-dessous)

Faire un mélange homogène le beurre avec le sucre, puis ajouter la poudre d'amande, les 2 œufs, le rhum, le blanc restant. Dans un moule étaler la pate. Puis étaler le mélange sur cette pate, puis recouvrir de la deuxième pate, dorée avec le jaune d'œuf. Puis 10 mn à four 7-8 ou 20mn a thermostat 5-6.

Variante : ajouter 2 cuillères a soupe de crème pâtissière dans le mélange.

www.sene.name