

Galette des rois à la frangipane



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Un classique du début d'année, facile et rapide à préparer. Et n'oubliez pas la fève !

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 100 g de d'amandes en poudre
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre mou
- 2 beaux œufs
- 1 jaune d'œuf

Préparation

- 1 Prenez un saladier et mettez-y le beurre mou. Fouettez-le jusqu'à obtenir un aspect mousseux.
- 2 Ajoutez le sucre et mélangez.
- 3 Ajoutez les œufs entiers et la poudre d'amande. Mélangez.
- 4 Vous pouvez incorporer à votre préparation quelques gouttes d'arôme d'amande amère, si vous en avez.
- 5 Prenez une feuille de papier sulfurisé, posez la 1ère pâte feuilletée à plat dessus. En partant du centre de la pâte, répartissez la crème, tout en conservant un espace sans crème d'environ 2 centimètres sur tout le bord.
- 6 Cachez la fève, pas trop près du milieu.
- 7 Avec un pinceau, imbibez les bords de la pâte avec un peu d'eau. Déposez ensuite par-dessus la 2ème pâte feuilletée. Pressez les bords de la pâte avec un doigt. Avec un couteau, faites des petites incisions sur le pourtour de votre galette, puis décorez le dessus selon votre inspiration.
- 8 Badigeonnez votre tarte de jaune d'œuf : elle aura un aspect bien doré lorsqu'elle sortira du four. Enfourez à 200°C pendant 20 minutes.
- 9 Dégustez-la tiède, c'est encore meilleur !

Proposé par

Mieux Vivre Auchan

Mieux Vivre par Auchan

Le portail de la bonne alimentation

Manger est un plaisir et doit le rester. Vous trouverez sur [la boutique en ligne Mieux Vivre](#) des produits adaptés aux besoins de ceux qui souhaitent manger mieux et de ceux qui surveillent leur alimentation : produits bio, sans allergènes, sans sel ou sucre ajouté, végétariens...

Découvrez et partagez des recettes gourmandes sans gluten, sans oeuf, sans lait de vache, mais aussi végétariennes avec la communauté Mieux Vivre sur [recettes.mieux-vivre.auchan.fr](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode



